



RAGNAUD SABOURIN (LA VOUTE)

Ragnaud Sabourin, VS N4 41 vol.

Ragnaud Sabourin

Ragnaud Sabourin est une maison de cognac familiale de la Grande Champagne, le cru le plus prisé de la région de Cognac. Le domaine travaille exclusivement avec des raisins issus de ses propres vignes et met l'accent sur une distillation soignée et un long vieillissement. En distillant sur lies fines et en laissant les eaux-de-vie se développer tranquillement en fûts de chêne, il crée des cognacs pleins de finesse et de profondeur, à l'origine clairement affirmée.

VS N°4

Le VS N°4 est un cognac jeune et vif, assemblé à partir d'eaux-de-vie qui ont vieilli au moins quelques années en fûts de chêne. Au verre, il offre des arômes frais de raisin, de pomme et d'agrumes légers, complétés par de subtiles notes de vanille et de bois. En bouche, il est souple et accessible, avec une attaque fraîche et une finale douce, légèrement épicée. Idéal à l'apéritif, en cocktail ou légèrement rafraîchi.

Le cognac est une eau-de-vie élaborée à partir de vin blanc de la région de Cognac, en France. Après une double distillation dans des alambics en cuivre, l'eau-de-vie vieillit en fûts de chêne, où elle acquiert progressivement couleur et complexité. Le résultat est une boisson raffinée, à la large palette aromatique et à la structure équilibrée.

CARACTÉRISTIQUES

Type	Spiritueux
Producteur	Ragnaud Sabourin
Pays	France
Région	Cognac
Appellation	AOP Cognac
Cépage(s)	ugni blanc
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,700
Potentiel de garde	+10 Ans
Mets	Digestif, Chocolat, Méditation

Référence **991355**EAN **3760009600171**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne