RAGNAUD SABOURIN (LA VOUTE)

Ragnaud Sabourin, Reserve Speciale N20 43.0 vol.



Artikelnummer	**991357**
EAN	**3760009600379**

Bekijk dit artikel in onze webshop

Ragnaud Sabourin

Ragnaud Sabourin is een familiaal cognachuis uit de Grande Champagne, het meest prestigieuze gebied binnen de Cognacstreek. Het domein staat bekend om zijn traditionele aanpak, waarbij de focus ligt op kwaliteit, lange rijping en het gebruik van druiven van eigen wijngaarden. Door distillatie op de droesem en een geduldige opvoeding in eiken vaten ontstaan verfijnde cognacs met diepgang, elegantie en een uitgesproken karakter.

Réserve Spéciale N°20

Réserve Spéciale N°20 is een elegante en rijpe cognac, samengesteld uit eaux-de-vie die jarenlang hebben gerijpt in eiken vaten. In het glas ontwikkelt hij complexe aroma's van gedroogd fruit, honing, vanille en zachte kruiden. In de mond is hij rond en verfijnd, met een mooie balans en een lange, warme afdronk. Heerlijk puur na de maaltijd of in combinatie met pure chocolade.

Cognacis een distillaat op basis van witte wijn, afkomstig uit de gelijknamige regio in Frankrijk. De wijn wordt twee keer gedistilleerd in koperen ketels en daarna jarenlang gerijpt in eikenhouten vaten. Tijdens deze rijping ontwikkelt de cognac zijn kleur, aroma's en complexiteit, waardoor een rijke en gelaagde drank ontstaat met een verfijnd karakter.

KENMERKEN

Type	**Sterke drank**
Producent	**Ragnaud Sabourin (La Voute)**
Land	**Frankrijk**
Regio	**Cognac**
Oorsprongsbenaming	**AOP Cognac**
Druivensoort(en)	**Ugni Blanc, Folle Blanche**
Wijnbouw	**Duurzaam**
Inhoud (L)	**0,700**
Bewaarpotentieel	**+10 Jaar**
Gebruik	**Digestief, Chocolade, Meditatie**