FICHE TECHNIQUE

Version 02/11/2026 03:31

RAGNAUD SABOURIN (LA VOUTE)

Ragnaud Sabourin, Reserve Speciale N20 43.0 vol.



Référence	**991357**
EAN	**3760009600379**

Découvrez cet article sur notre boutique en ligne

Ragnaud Sabourin

Ragnaud Sabourin est une maison de cognac familiale de la Grande Champagne, le terroir le plus prestigieux de la région de Cognac. Le domaine est réputé pour son approche traditionnelle, axée sur la qualité, un long vieillissement et l'utilisation de raisins issus de ses propres vignes. La distillation sur lies et un élevage patient en fûts de chêne donnent naissance à des cognacs raffinés, alliant profondeur, élégance et caractère affirmé.

Réserve Spéciale N°20

La Réserve Spéciale N°20 est un cognac élégant et mûr, assemblé à partir d'eaux-de-vie qui ont vieilli pendant des années en fûts de chêne. Au verre, il développe des arômes complexes de fruits secs, de miel, de vanille et d'épices douces. En bouche, il est rond et raffiné, avec un bel équilibre et une finale longue et chaleureuse. Délicieux pur après le repas ou accompagné de chocolat noir.

Le cognacest une eau-de-vie à base de vin blanc, originaire de la région du même nom en France. Le vin est distillé deux fois dans des alambics en cuivre, puis vieilli pendant de longues années en fûts de chêne. Au cours de ce vieillissement, le cognac développe sa couleur, ses arômes et sa complexité, pour donner une boisson riche et tout en nuances, au caractère raffiné.

CARACTÉRISTIQUES

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