



RAGNAUD SABOURIN (LA VOUTE)

Ragnaud Sabourin, VSOP N10

41 vol.

Ragnaud Sabourin

Ragnaud Sabourin is een familiaal cognachuis uit de Grande Champagne, het meest gewaardeerde gebied binnen de Cognacstreek. Het domein werkt uitsluitend met druiven van eigen wijngaarden en volgt een traditionele werkwijze, met distillatie op de fijne droesem en een lange rijping in eikenhouten vaten. Deze aanpak zorgt voor cognacs met finesse, complexiteit en een duidelijke weerspiegeling van hun herkomst.

VSOP N°10

VSOP N°10 is een evenwichtige en verfijnde cognac, samengesteld uit eaux-de-vie die meerdere jaren hebben gerijpt in eikenhouten vaten. In het glas ontwikkelt hij aroma's van rijpe appel, gedroogd fruit en honing, aangevuld met tonen van vanille en zachte specerijen. In de mond is hij rond en harmonieus, met een mooie structuur en een lange, warme afdronk. Heerlijk puur na de maaltijd of als elegante digestief.

Cognac is een distillaat op basis van witte wijn uit de gelijknamige regio in Frankrijk. De wijn wordt tweemaal gedistilleerd in koperen ketels en rijpt vervolgens in eikenhouten vaten, waar hij zijn kleur en complexe aroma's ontwikkelt. Dit proces zorgt voor een verfijnde drank met diepgang en karakter.

KENMERKEN

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

Artikelnummer **991356**EAN **3760009600270**

Bekijk dit artikel in
onze webshop