



RAGNAUD SABOURIN (LA VOUTE)

Ragnaud Sabourin, VSOP N10

41 vol.

Ragnaud Sabourin

Ragnaud Sabourin est une maison de cognac familiale de la Grande Champagne, le terroir le plus prisé de la région de Cognac. Le domaine travaille exclusivement avec des raisins issus de ses propres vignes et suit une méthode traditionnelle, avec une distillation sur lies fines et un long vieillissement en fûts de chêne. Cette approche donne des cognacs pleins de finesse et de complexité, reflet fidèle de leur origine.

VSOP N°10

Le VSOP N°10 est un cognac équilibré et raffiné, assemblé à partir d'eaux-de-vie qui ont vieilli plusieurs années en fûts de chêne. Au verre, il développe des arômes de pomme mûre, de fruits secs et de miel, complétés par des notes de vanille et d'épices douces. En bouche, il est rond et harmonieux, avec une belle structure et une finale longue et chaleureuse. Délicieux pur après le repas ou comme digestif élégant.

Le cognac est une eau-de-vie à base de vin blanc de la région du même nom en France. Le vin est distillé deux fois dans des alambics en cuivre, puis vieillit en fûts de chêne, où il développe sa couleur et ses arômes complexes. Ce processus donne une boisson raffinée, pleine de profondeur et de caractère.

Référence **991356**EAN **3760009600270**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

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