



RAGNAUD SABOURIN (LA VOUTE)

Ragnaud Sabourin, XO N25 40 vol.

Ragnaud Sabourin

Ragnaud Sabourin is een familiaal cognachuis uit de Grande Champagne, het meest gewaardeerde cru binnen de Cognacstreek. Het domein werkt met druiven van eigen wijngaarden en volgt een klassieke werkwijze waarbij distillatie gebeurt op de fijne droesem. De eaux-de-vie rijpen vervolgens jarenlang in eikenhouten vaten, wat zorgt voor een verfijnde ontwikkeling en een uitgesproken karakter.

XO N°25

XO N°25 is een rijke en complexe cognac, samengesteld uit eaux-de-vie die gedurende vele jaren hebben gerijpt in eikenhouten vaten. In het glas toont hij diepe aroma's van gedroogd fruit, sinaasappelschil, honing en noten, aangevuld met tonen van vanille en zachte specerijen. In de mond is hij vol en zijdezacht, met een mooie balans en een lange, gelaagde afdronk. Ideaal om puur te degusteren en volledig tot zijn recht te laten komen.

Cognac is een distillaat dat wordt gemaakt van witte wijn uit de Cognacstreek in Frankrijk. Na een dubbele distillatie in koperen ketels rijpt de spirit in eikenhouten vaten, waar hij geleidelijk zijn kleur, aroma's en complexiteit ontwikkelt tot een verfijnde en gelaagde drank.

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



Artikelnummer

991358

Bekijk dit artikel in
onze webshop