



RAGNAUD SABOURIN (LA VOUTE)

Ragnaud Sabourin, XO N25 40 vol.

Ragnaud Sabourin

Ragnaud Sabourin est une maison de cognac familiale de la Grande Champagne, le cru le plus prisé de la région de Cognac. Le domaine travaille avec des raisins issus de ses propres vignes et suit une méthode classique, la distillation se faisant sur lies fines. Les eaux-de-vie vieillissent ensuite pendant de longues années en fûts de chêne, ce qui leur assure une évolution raffinée et un caractère affirmé.

XO N°25

Le XO N°25 est un cognac riche et complexe, assemblé à partir d'eaux-de-vie qui ont vieilli de nombreuses années en fûts de chêne. Au verre, il offre des arômes profonds de fruits secs, de zeste d'orange, de miel et de noix, complétés par des notes de vanille et d'épices douces. En bouche, il est ample et soyeux, avec un bel équilibre et une finale longue et tout en nuances. Idéal à déguster pur, pour qu'il s'exprime pleinement.

Le cognac est une eau-de-vie élaborée à partir de vin blanc de la région de Cognac, en France. Après une double distillation dans des alambics en cuivre, l'eau-de-vie vieillit en fûts de chêne, où elle développe progressivement sa couleur, ses arômes et sa complexité, pour devenir une boisson raffinée et tout en nuances.



Référence

991358



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, folle blanche
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,700
Potentiel de garde	+10 Ans
Mets	Digestif, Chocolat, Méditation