

Cognac Raymond RAGNAUD Très Vieille Réserve Grande Champagne 1 er Cru 10 ans

Assemblage d'eaux de vie minutieusement sélectionnées allant jusqu'à 15 ans d'âge. Le nez est intense et légèrement boisé



Référence : 598287

Prix : 59.95 €

Descriptif :

Cognac Raymond RAGNAUD Très Vieille Réserve Grande Champagne 1 er Cru 10 ans

La Maison RAGNAUD produit des Cognacs dans la région de l'AOC prestigieuse " Grande Champagne", située à Ambleville. Cette Famille distille depuis 1860 par 5 générations selon les traditions ancestrales transmises.

Le vignoble s'étend sur 47 ha situé sur les coteaux ensoleillés d'Ambleville, Lignières-Sonneville et Criteuil-la-Magdeleine. Toutes les eaux de vie sont élevées en fût de chêne Limousin.

notes de dégustation :

Assemblage d'eaux de vie minutieusement sélectionnées allant jusqu'à 15 ans d'âge. Le nez est intense et légèrement boisé emmenant sur des arômes de fruits secs et de cannelle. La bouche est onctueuse et veloutée accompagnant sur des notes exotiques, le gingembre et la réglisse. Belle complexité en fin de bouche.

Origine : France, Ambleville, 41°C, livré en étui

[Lien vers la fiche du produit](#)