

Cognac Raymond RAGNAUD Grande Champagne 1 er Cru Réserve 7 ans 70 cl 40°C

Le nez est profond et fruité dévoilant des arômes de pêche jaune, de melon et tabac. Cette eau de vie est délicate et élégante, avec une grande soupl



Référence : 598286

Prix : 50.60 €

Descriptif :

Cognac Raymond RAGNAUD Grande Champagne Réserve 7 ans 70 cl 40°C

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 :

Le nez est profond et fruité dévoilant des arômes de pêche jaune, de melon et tabac. Cette eau de vie est délicate et élégante, avec une grande souplesse et douceur en bouche. On distingue des notes végétales de peau de raisin, de clou de girofle en rétro- olfaction. La finale se termine sur une très légère note musquée et vanillé tout en rondeur.

cépage : uni blanc

Origine : France, Ambleville, livré en étui

[Lien vers la fiche du produit](#)