

**Cognac Raymond RAGNAUD 2002 100% Folle Blanche Grande Champagne 70 cl**

Le nez est très parfumé sur les fleurs blanches, trèfle, arômes végétaux fins, herbes fraîches des montagnes. La bouche est aussi très gourmande, fruit



**Référence :** 598409

**Prix :** 81.95 €

**Descriptif :**

**Cognac Raymond RAGNAUD 2002 100% Folle Blanche Grande Champagne 70 cl**

le cépage "Folle Blanche" est originaire du cognac, mais fût délaissé après l'attaque du Phylloxéra à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, car moins productif en rendement et plus sensible aux maladies. Cette race développe un Cognac inégalable par rapport au cépage uni blanc roi dans cette Région. La Maison RAGNAUD a planté 4 ha seulement de ce cépage en 1994 afin de produire des eaux-de-vie rares, millésimés, aux arômes si caractéristiques de fruits et fleurs blanches. Elle a été récoltée en 2002.

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 très parfumé sur les fleurs blanches, trèfle, arômes végétaux fins, herbes fraîches des montagnes. La bouche est aussi très gourmande, fruitée allant sur le raisin de corynthe la prune, la mirabelle, la finale est tout aussi complexe et fraîche déclinant le gingembre, la jonquille, la cerise, et sur une belle douceur.

Origine : France, Grande champagne, 100 % folle blanche, livré en étui.

[Lien vers la fiche du produit](#)