

Cognac Raymond RAGNAUD Grande Champagne XO 40°C (25 ans d'âge)

Ce cognac présente une belle robe or, d'une belle luminosité, aux reflets cuivrés Le nez à dominante floral, est fin, racé, dévoile après aération des



Référence : 598181

Prix : 88.60 €

Descriptif :

Cognac Raymond RAGNAUD Grande Champagne XO 42°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 :

La maison charentaise Raymond Ragnaud produit un excellent assemblage XO de 25 ans d'âge. Ce cognac présente une belle robe or, d'une belle luminosité, aux reflets cuivrés Le nez à dominante floral, est fin, racé, dévoile après aération des notes de fruits secs et d'épice et légèrement boisé. La bouche est d'une grande souplesse, abrite des arômes fruités, abricots secs, oranges confites. Un plaisir incontestable. La plénitude de sa finale est un régal.

Origine : FRANCE, Ambleville Grande Champagne, livré en étui, 70 cl

[Lien vers la fiche du produit](#)