

Cognac Raymond RAGNAUD Grande Champagne 1 er Cru 4 ans V.S 40°C 70 CL

Jeune eau de vie très agréable pour sa fraîcheur et sa vivacité. Au nez on distingue des parfums de fruits tel que la poire, la pêche blanche, et



Référence : 598289

Prix : 43.50 €

Descriptif :

**Cognac R.RAGNAUD 4 ans 1 er cru de Cognac V.S Grande champagne
40°C 70 CL**

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 :

Jeune eau de vie très agréable pour sa fraîcheur et sa vivacité. Au nez on distingue des parfums de fruits tel que la poire, la pêche blanche, et d'agrumes comme le citron. La bouche est nette, nerveuse. Un bon équilibre se présente, la fin évolue sur les épices .

cépage : uni blanc

Origine : France, Ambleville, livré en étui

[Lien vers la fiche du produit](#)