CAMUS FINE ISLAND

FRANCE



70CL 40°

INFOS TECHNIQUES

• Cru : Bois à terroir de l'île de Ré – Terroir dont les raisins sont jusqu'à 7x plus salés que sur le continent
• Cépage : Ugni Blanc (éventuelle présence de Colombard)
• Vieillissement : 2 ans pour les plus jeunes lots de l'assemblage
• Élevage : Fût de chêne français gros grain, préalablement re-toastés

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ	Fruit du verger, iode, épices
BOUCHE	Poire croquante, caramel beurre salé, fleur de sel, chêne toasté, épices chaudes
FINALE	Noisette torréfiée, iode, poivre blanc

AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE



COGNACS
CAMUS ILE DE RÉ
70CL / 40°



COGNACS
CAMUS VSOP BORDERIES
70CL / 40°



COGNACS
CAMUS XO BORDERIES
70CL / 40°



COGNACS
CAMUS VERY SPECIAL
70CL / 40°