CAMUS ILE DE RÉ

FRANCE



70CL 40°

INFOS TECHNIQUES

• Cru : Bois à terroir de l'île de Ré - Sol : mélange de sable, calcaire et argile
• 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 (capacité 400 litres)

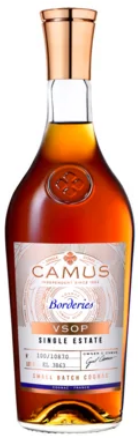
NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ	Élégant - Fruits blancs, pêche, abricot
BOUCHE	Ronde - Pomme, poire, caramel, amande, cacao
FINALE	Minérale - Cannelle

AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE



COGNACS
CAMUS FINE ISLAND
70CL / 40°



COGNACS
CAMUS VSOP BORDERIES
70CL / 40°



COGNACS
CAMUS XO BORDERIES
70CL / 40°



COGNACS
CAMUS VERY SPECIAL
70CL / 40°