CAMUS VERY SPECIAL

FRANCE



70CL 40°

INFOS TECHNIQUES

- Cru : Cognac (assemblage issu des différents crus de l'appellation)
- Cépage : Ugni Blanc
- Vieillissement : 2 ans pour les plus jeunes lots de l'assemblage
- Élevage : Fût de chêne français de grain fin-moyen (capacité 350 litres)

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ	Frais - Ananas, pêche, épices
BOUCHE	Fruité - Mangue, poire, poivre de Sichuan
FINALE	Délicate - Amande, tanins

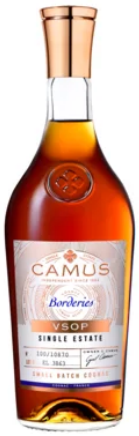
AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE



COGNACS
CAMUS FINE ISLAND
70CL / 40°



COGNACS
CAMUS ILE DE RÉ
70CL / 40°



COGNACS
CAMUS VSOP BORDERIES
70CL / 40°



COGNACS
CAMUS XO BORDERIES
70CL / 40°