CAMUS VSOP BORDERIES

FRANCE

70CL 40°



INFOS TECHNIQUES

• Cru : Borderies (Cognac Single Estate provenant exclusivement des vignobles de la famille Camus)
• Cépages : Ugni Blanc (éventuelle présence de Colombard et Folle Blanche)
• Vieillissement : 4 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	Gourmand - Épices, agrumes, fleurs blanches
BOUCHE	Onctueuse - Chêne, vanille, zeste d'orange
FINALE	Longue - Épices chaudes, vanille

AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE



COGNACS
CAMUS FINE ISLAND
70CL / 40°



COGNACS
CAMUS ILE DE RÉ
70CL / 40°



COGNACS
CAMUS XO BORDERIES
70CL / 40°



COGNACS
CAMUS VERY SPECIAL
70CL / 40°