CAMUS XO 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 : 10 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	Riche - Fleurs blanches, fruits frais, vanille, crème patissière
BOUCHE	Crémeuse - Fruits secs, épices chaudes
FINALE	Délicate - Cannelle, violette

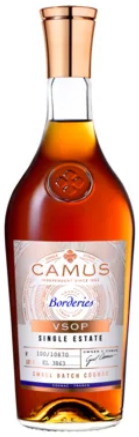
AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE



COGNACS
CAMUS FINE ISLAND
70CL / 40°



COGNACS
CAMUS ILE DE RÉ
70CL / 40°



COGNACS
CAMUS VSOP BORDERIES
70CL / 40°



COGNACS
CAMUS VERY SPECIAL
70CL / 40°