

# ILE DE RÉ FINE ISLAND

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)
- Vieillessement : 2 ans pour les plus jeunes lots de l'assemblage
- Élevage : Fût de chêne français gros grain (capacité 400 litres)

## NOTES DE DÉGUSTATION

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

## AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE



COGNACS  
VSOP BORDERIE  
70CL / 40°



COGNACS  
XO BORDERIE  
70CL / 40°



COGNACS  
VSOP INTENSE  
70CL / 40°



COGNACS  
VS INTENSE  
70CL / 40°