

RÉVISEUR VS

FRANCE

70CL 40°



INFOS TECHNIQUES

Un cognac VS équilibré et puissant caractérisé par une double distillation en alambic traditionnel charentais de petite capacité (1 600 litres)

Vieilli en fûts de chêne français de 350 litres

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ	Doux et frais - Prune, amande, cuir
BOUCHE	Légère et équilibrée - Raisin, fleur d'oranger
FINALE	Souple et fraîche