Réviseur VSOP

FRANCE

70CL · 40°

INFOS TECHNIQUES

- Intensité et richesse aromatique, caractéristiques de la double distillation en alambic traditionnel charentais de petite capacité
- Un grand cognac de dégustation vieilli dans des chais secs, en fûts de chêne français de 350 litres
- Séduira par ses arômes fruités et son exceptionnelle rondeur

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ	|	Élégant - Fruits, épices, boisé, grillé, cuir
BOUCHE	|	Ample et raffinée - Pruneau, pain d'épices, fruits secs
FINALE	|	Nette et intense - Notes de miel

AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE

COGNACS
RÉVISEUR VS
70CL / 40°

COGNACS
RÉVISEUR XO CARAFE
70CL / 40°

COGNACS
RÉVISEUR ORIGIN
70CL / 45°

COGNACS
RÉVISEUR XO PLATINUM
70CL / 40°