

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