

XO

FRANCE

70CL 40°

**INFOS TECHNIQUES**

- Cru : Cognac (assemblage issu des différents crus de l'appellation)
- Cépage : Ugni Blanc
- 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	Profond - Abricot, orange amer, fruits exotiques, cacao
BOUCHE	Soyeuse - Miel, fleurs fraîches, épices chaudes
FINALE	Intense - Vanille, cannelle

AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE

COGNACS
ILE DE RÉ FINE ISLAND
70CL / 40°



COGNACS
VSOP BORDERIE
70CL / 40°



COGNACS
XO BORDERIE
70CL / 40°



COGNACS
VS INTENSE
70CL / 40°