Ragnaud-Sabourin

Cognac AOC Grande Champagne

Par Mr Qwine

Détails de l'offre



COGNAC VSOP #10

Son parfum est presque timide et énigmatique: chêne léger, fruits compotés, notes de grains de café, de miel floral, de chêne grillé, d'épices à pâtisserie réchauffantes et d'un soupçon de zeste de citron. La bouche est magnifiquement douce et moelleuse, soyeuse et beurrée et légèrement tannique avec un délicat rancio de fruits secs. Les saveurs de poire, de pruneau, de pomme laissent place à des notes de caramel et de chêne avec une pointe de chocolat. La finale est longue et élégante avec des épices boisées et des notes florales de retour.

Producteur

Ragnaud Sabourin

Appellation

Cognac Grande Champagne Contrôlée

Cépage

Ugni Blanc

Distillation

Distillation avec les lies

Vieillissement

10 ans d'élevage en fûts de chêne

Contenance

70cl

Degré alcoolique

41% vol

Conditionnement

Étui carton

Ragnaud-Sabourin

Cognac AOC Grande Champagne

Par Mr Qwine

Détails de l'offre



COGNAC RESERVE SPECIALE #20

Cet assemblage a été élevé pendant 20 ans en fûts de chêne, ce qui lui confère une grande complexité, une profondeur de saveur et un caractère rond. Le nez est subtil avec des notes de noisettes grillées, d'amandes et de nougat. Le corps est plein et souple et la sensation en bouche est ronde, crémeuse, offrant des saveurs de fruits secs, de noisette avec des notes d'épices boisées, de caramel et des notes balsamiques. Les 43% d'alcool développent la finale en longueur, profonde, avec une belle note d'oxydation persistante.

Producteur

Ragnaud Sabourin

Appellation

Cognac Grande Champagne Contrôlée

Cépages

95% Ugni Blanc et 5% Folle Blanche

Distillation

Distillation avec les lies

Vieillissement

20 ans d'élevage en fûts de chêne

Contenance

70cl

Degré alcoolique

43% vol

Conditionnement

Étui carton

Ragnaud-Sabourin

Cognac AOC Grande Champagne

Par Mr Qwine

Détails de l'offre



COGNAC XO #25

XO dépasse de loin les attentes de vieillissement habituelles avec 25 ans en fûts de chêne. Au nez il offre un bouquet très mature, avec des notes de caramel et d'épices boisées ainsi que des fruits confits. La bouche est très moelleuse et riche, avec une bouche épaisse et fruitée et un enrobage doux. Légèrement tannique, des notes de vanille apparaissent avec des touches d'orange confites, d'abricot et de noix de muscade. Des arômes délicats de pâtisserie et de caramel laissent place à une finale longue et douce, marquée par un léger rancio typique.

Appellation

Cognac Grande Champagne Contrôlée

Cépage

95%Ugni Blanc et 5% Folle Blanche

Distillation

Distillation avec les lies

Vieillissement

25 ans d'élevage en fûts de chêne

Contenance

70cl

Degré alcoolique

40% vol

Conditionnement

Étui carton

Ragnaud-Sabourin

Cognac AOC Grande Champagne

Par Mr Qwine

Détails de l'offre



FLORILÈGE

"Un assemblage sur ce lot de très vieilles eaux-de-vie de la propriété qui se transmettent d'une génération à une autre, soigneusement sélectionnées, dont plus de 15% remontent à 1950, c'est un cognac d'une rare élégance ayant subi une réduction naturelle pour atteindre 46°. Son très long séjour en fût roux en fait un cognac d'une grande complexité, emblématique des très vieilles eaux de vies de Grande Champagne dont le rancio charentais est intense. La robe est acajou prononcé aux reflets de bronze. Le nez est profond, suave et fruité avec des notes de coing, d'abricots et d'oranges mûres. On y retrouve des arômes de miel, une pointe de caramel et de vanille.

Appellation

Cognac Grande Champagne Contrôlée

Cépages

60% Ugni Blanc et 40% Folle Blanche

Distillation

Distillation avec les lies

Vieillissement

Assemblage de brut de fûts dont le plus vieux date de 1950 et postérieur.

Contenance

70 cl

Degré alcoolique

46% vol

Conditionnement

Étuis carton