

COGNAC VS LA TRUFFE



Bien équilibré, ce Cognac VS bénéficie d'un **vieillessement d'au moins deux ans en fûts de chêne français** dans nos chais humides sur terre battue, lui permettant de développer de subtils arômes de **sous-bois et de champignon**. Avec des notes **gourmandes, fruitées et fraîches**, il offre des caractéristiques exceptionnelles qui allient **légereté et délicatesse**.

MÉDAILLES



CARACTÉRISTIQUES

Volume	70 cl avec étui
Degré d'alcool	40°
Poids brut/coq (kg)	1,25
Coq/caisse	6
Poids brut/caisse (kg)	7,5
Coq/palette	630
Gencod	370032903782



FAMILLE
CABANNE

NOTES DE DÉGUSTATION



Apparence : Robe jaune pâle aux reflets d'or.



Bouquet : Fruité avec des notes de prune et de de poire. Quelques notes florales apparaissent telles que de la marguerite et du tilleul. Un bouquet léger et vanillé accompagné de la douceur du miel.



Bouche : Onctueuse, gourmande et très équilibrée. Arômes de pain d'épices et fraîcheur du miel.



Suggestion de dégustation : À apprécier en cocktail.

FAMILLE CABANNE

Depuis plus de 200 ans, au cœur du célèbre **vignoble du Cognac**.

Famille Cabanne est spécialisée dans la **production** et la **distribution** de spiritueux **haut de gamme** tels que Cognacs, Brandies français, Rhums, Whiskies...



Scannez pour visiter
notre site