



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Ragnaud-Sabourin No 25 XO Grande Champagne

Druebrennevin | Cognac Tradisjonell, Frankrike | VP-nr.: 9498201 | SAP-nr.: 9021677 | EPD-nr.: 2453926 | Pris: 1,959,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % ugni blanc
Distrikt	Cognac Tradisjonell	Alkohol	40 %
Underdistrikt	Grande Champagne	Sukker	8 g/l



Karakteristikk

Gyllen. Fruktig nese av tørket frukt, sitrus og honning. Floralt anslag, tørket frukt, appelsinskall.

Vinifikasjon

Tradisjonell dobbeldestillasjon. Fatlagret i minimum 25 år på Limousineik.

Opprinnelse

Ragnaud Sabourin XO Alliance 25 er en Premier Cru Cognac laget hovedsakelig av Ugni Blanc-druer, med en liten andel Folle Blanche som gir ekstra finesse og aroma. Denne XO-en har langt overskredet minimumsalderen for kategorien – den har modnet hele 25 år på eikefat før tapping.

Som alle cognacer fra Maison Ragnaud-Sabourin, er druene høstet på deres egen eiendom, Domaine de la Voute i hjertet av Grande Champagne. Dette gjør No 25 til en ekte single estate-cognac, der hele prosessen – fra vinrankene til den ferdige flasken – foregår på samme sted.