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: 1 999,00 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.