Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Ragnaud-Sabourin No 20 Réserve Spéciale Grande Champagne

Druebrennevin | Cognac Tradisjonell, Frankrike | VP-nr.: 3295801 | SAP-nr.: 9009274 | EPD-nr.: 110684 | Pris: 1 409,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	**Underdistrikt**	Grande Champagne
Distrikt	Cognac Tradisjonell	**Druetype**	% ugni blanc, % folle blanche og % colom-bard
		Alkohol	43 %



Opprinnelse

Ragnaud Sabourin No 20 Réserve Spéciale er laget utelukkende av **Ugni Blanc-druer fra Grande Champagne** og har modnet i minst tjue år før tapping. Resultatet er en cognac med tydelig dybde og presisjon, som bærer preg av både tid og tradisjon.

Som alle cognacer fra **Maison Ragnaud-Sabourin** kommer druene fra deres egen eiendom, **Domaine de la Voute**, noe som gjør dette til en ekte *single estate*-cognac. Tallet “20” på flasken viser til alderen på den yngste eaux-de-vie i blandingen – et uttrykk for husets kompromissløse fokus på kvalitet og modning.