



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: 1,359,00
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.