Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Ragnaud-Sabourin No 35 Fontvieille Grande Champagne

Druebrennevin | Cognac Tradisjonell, Frankrike | VP-nr.: 3295901 | SAP-nr.: 9072494 | EPD-nr.: 110544 | Pris: 2 149,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Cognac Tradisjonell
Underdistrikt	Grande Champagne

Druetype	92 % ugni blanc, 6 % folle blanche og 2 % colombard
Alkohol	43 %
Sukker	7,0 g/l



FYLDE

Karakteristikk

Dyp gyllen. Sammensatt duft med tydelige frukttoner, aprikos, syltet eple, kvede og krydder. Dybde, krydder og fruktighet, litt rancio, aprikos og nøtter. Lang ettersmak.

Vinifikasjon

Satsen dobbeltdestilleres i pot-stills til 70 % alk. 35 år i eikefat fra Limousin.

Opprinnelse

Et modent uttrykk fra de eldste vinrankene i Grande Champagne.

Ragnaud Sabourin Fontevieille No. 35 er en cognac som bærer preg av både gamle vinmarker og lang lagringstid. Selv om den teknisk sett klassifiseres som en XO, viser tallet “35” på flasken til alderen på cognacen – et tydelig signal om husets fokus på tid og kvalitet.

Navnet *Fontevieille* viser til at eaux-de-vie’en er destillert fra **de eldste vinrankene** på familiens 33 hektar store eiendom, **Domaine de la Voute**, i hjertet av Grande Champagne.