

Réviseur VS

FRANCE



70CL · 40°

INFOS TECHNIQUES

- Un cognac VS équilibré et puissant caractérisé par une double distillation en alambic traditionnel charentais de petite capacité (1 600 litres)
- Vieilli en fûts de chêne français de 350 litres

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ | Doux et frais - Prune, amande, cuir

BOUCHE | Légère et équilibrée - Raisin, fleur d'oranger

FINALE | Souple et fraîche

AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE



COGNACS
RÉVISUEUR VSOP

70CL / 40°



COGNACS
RÉVISUEUR XO CARAFE

70CL / 40°



COGNACS
RÉVISUEUR ORIGIN

70CL / 45°



COGNACS
RÉVISUEUR XO PLATINUM

70CL / 40°