

Réviseur VSOP

FRANCE

**70CL · 40°**

INFOS TECHNIQUES

- Intensité et richesse aromatique, caractéristiques de la double distillation en alambic traditionnel charentais de petite capacité
- Un grand cognac de dégustation vieilli dans des chais secs, en fûts de chêne français de 350 litres
- Séduira par ses arômes fruités et son exceptionnelle rondeur

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ | Élégant - Fruits, épices, boisé, grillé, cuir

BOUCHE | Ample et raffinée - Pruneau, pain d'épices, fruits secs

FINALE | Nette et intense - Notes de miel

AUTRES PRODUITS DE LA MARQUECOGNACS
RÉVISEUR VS

70CL / 40°

COGNACS
RÉVISEUR XO CARAFE

70CL / 40°

COGNACS
RÉVISEUR ORIGIN

70CL / 45°

COGNACS
RÉVISEUR XO
PLATINUM

70CL / 40°