

# 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 MARQUE



COGNACS  
RÉVISEUR VS

70CL / 40°



COGNACS  
RÉVISEUR XO CARAFE

70CL / 40°



COGNACS  
RÉVISEUR ORIGIN

70CL / 45°



COGNACS  
RÉVISEUR XO  
PLATINUM

70CL / 40°