



CLAUDE CHATELIER

COGNAC

VSOP

Tasting-Age 8 Jahre



Herstellung	Destilliert wird dieser Cognac in kleinen Kupfer-Pot Stills (25 hl). Dieser Cognac reifte langsam für 8 Jahre in neuen Limousin-Eichenfässern in kühlen, dunklen Kellern.
Farbe	Bernstein mit Goldreflexen
Bouquet	Ein charakteristisches Bouquet seiner Herkunft, in dem sich ein bemerkenswertes Gleichgewicht von Blumen, Gewürzen, Tabak und Leder gebildet hat.
Geschmack	Am Gaumen ist er gleichzeitig weich und harmonisch mit edlen Aromen von Honig, Orangen und Zitronen.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6869	70 cl	40%	3460410514547	43460410514545



FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH

INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS