



CLAUDE CHATELIER

COGNAC

VS

Tasting-Age 4 Jahre



Herstellung	Dieser Cognac reifte 4 Jahre lang in neuen Limousin-Eichenfässern in kühlen Kellern.
Farbe	feines Gold
Bouquet	Ein feines und harmonisches Bouquet mit Aromen von Blumen und Orangen, sowie auch frisch gelesener Trauben.
Geschmack	Am Gaumen außergewöhnlich mild, auch hier werden Noten von Blumen, Orangen sowie reifen Trauben deutlich.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6868	70 cl	40%	3460410511485	43460410511483



FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH

INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS