



CLAUDE CHATELIER

COGNAC

VSOP



| | |
|--------------------|--|
| Herstellung | Destilliert wird dieser Cognac in kleinen Kupfer-Pot Stills (25 hl). Dieser Cognac reifte langsam für mindestens 4 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