



# CLAUDE CHATELIER

COGNAC

VS



<b>Herstellung</b>	Dieser Cognac reifte mindestens 2 Jahre lang in neuen Limousin-Eichenfässern in kühlen Kellern.
<b>Farbe</b>	feines Gold
<b>Bouquet</b>	Ein feines und harmonisches Bouquet mit Aromen von Blumen und Orangen, sowie auch frisch gelesener Trauben.
<b>Geschmack</b>	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