



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.
Allergene	Keine Allergene nachweisbar
Farbstoffe	E150a

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
7627	70 cl	40%	3460410531278	43460410531276



FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH

INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS