



CLAUDE CHATELIER

COGNAC

XO Extra



Herstellung	Dieser im Holzfass gelagerte und mindestens 10 Jahre gealterte Cognac gelangt durch seine langsame und natürliche Verdunstung zu seiner feurigen Farbe.
Bouquet	Ein Bouquet von floralen Düften, begleitet von Honigsüße und deutlicher Bourbonvanille, unterlegt mit Eichennoten und etwas Rancio.
Geschmack	Leichter Cognac mit einer außergewöhnlichen aromatischen Geschmackslänge. Ein milder Geschmack von Vanille, eingelegten Früchten sowie "Rancio", der mit zunehmender Alterung des Cognacs in den Eichenfässern an Intensität gewonnen hat.
Allergene	Keine Allergene nachweisbar
Farbstoffe	E150a

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
9482	70 cl	40%	3460410521583	43460410521581



FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH

INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS

FERRAND DEUTSCHLAND GmbH · 58636 Iserlohn · Tel. 02371-7786210
office@cognacferrand.de · www.ferrand-spirits.de · Facebook/Instagram: FerrandDeutschland