



MAISON RAYMOND RAGNAUD

La Maison Raymond Ragnaud propose une large gamme de cognacs et de pineaux des Charentes issus de terroirs uniques au cœur de l'appellation Cognac. Des produits naturels et authentiques, élaborés avec soin grâce à un savoir-faire ancestral maintenu au goût du jour par des familles passionnées.



VSOP RÉSERVE

Origine

Notre vignoble de 22 ha au cœur du 1^{er} cru de la Grande Champagne.

Cépage

100% ugni blanc

Ce cognac délicat est sans agressivité.

Au nez, on découvre des notes d'épice, d'écorce d'orange et de fruits secs.

En bouche, des notes végétales de peau de raisin et de clou de girofle.

Un final qui s'exprime sur les épices avec une très légère note musquée et un moelleux nuancé de vanille.

Degré d'alcool

40 % vol.

Formats

35 cl

70 cl

Raymond Ragnaud

N°4 Le Château

16300 Ambleville

+33 5 45 80 54 57

info@raymondagnaud.fr

www.raymondagnaud.fr