



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 un savoir-faire ancestral maintenu au goût du jour par des familles passionnées.



XO

Origine

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

Cépage

100% ugni blanc

Assemblage exceptionnel d'eaux-de-vie de Grande Champagne, ce cognac allie puissance, rondeur et délicatesse.

Nez très fin, racé, où se mêlent des notes florales et un boisé harmonieux.

La bouche très souple s'ouvre sur des arômes fruités d'abricots secs et d'oranges confites.

Un très beau final qui révèle la plénitude d'un cognac somptueux qu'on garde longtemps en bouche.

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