



## 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.



### XXO

#### Origine

Notre vignoble de 22 ha au cœur du 1<sup>er</sup> cru de la Grande Champagne.

#### Cépage

50 % folle blanche / 50 % ugni blanc

Assemblage d'un millésime 2003 ugni blanc et d'un millésime 2003 folle blanche, c'est le mariage d'une eau-de-vie puissante et d'une eau-de-vie fine et élégante.

Ce nez sophistiqué permet aux amateurs de cognac de découvrir un assemblage d'arômes époustouffants.

Bouche de fruits blancs et jaunes.

La bouche intense et puissante apporte une longueur d'une subtilité inégalable.

#### Degré d'alcool

43 % vol.

#### Format

70 cl

**Raymond Ragnaud**

**N°4 Le Château**

**16300 Ambleville**

**+33 5 45 80 54 57**

**info@raymondagnaud.fr**

**www.raymondagnaud.fr**