

COGNAC



COGNAC VS

ÂGE: 3 ans

COMMENTAIRES DÉGUSTATION: Vif et délicat avec une belle fraîcheur en bouche.

ACCORDS METS/COGNAC: idéal à l'apéritif en cocktails ou long drink.



COGNAC VSOP

ÂGE: 10 ans

COMMENTAIRES DÉGUSTATION: A rômes subtils de notes fruitées, pêche, abricot avec une pointe d'épices.

ACCORDS METS/COGNAC: Il est conseillé de le déguster sur glace à l'apéritif ou allongé d'une eau plate ou pétillante. Il convient également en digestif.



COGNAC XO

ÂGE: 20 ans

COMMENTAIRES DÉGUSTATION: Caractérisé par son équilibre, sa complexité et sa longueur en bouche.

Il dispose de notes de vanille, de cuir, de boîte à cigares et de rancio.

ACCORDS METS/COGNAC: Il se déguste en digestif.

CLOS DE NANCREVANT
Caroline & Matthieu Quéré-Jelineau
Vignerons-Bouilleurs de cru
17610 CHANIERES