

Braastad XO Fine Champagne est un assemblage des meilleurs cognacs de Grande Champagne et de Petite Champagne, que la plupart considèrent comme les principales régions de Cognac. Ce noble XO a vieilli entre 16 à 18 ans en fûts de chêne français.

Note de dégustation

La robe est dorée foncée avec des tons rougeâtres. Un bouquet aromatique bien développé et complexe, avec des notes de fruits mûrs, de fleurs, et de chêne. Ce cognac est issu d'un long vieillissement. Très doux et rond, un cognac élégant et mûr avec une très longue finale de chocolat, de noix et d'agrumes.

Consommation

Simple : pur ou sur glace