



VSOP - François Voyer

Caractéristiques

techniques

Appellation : Grande Champagne 1^{er} Cru

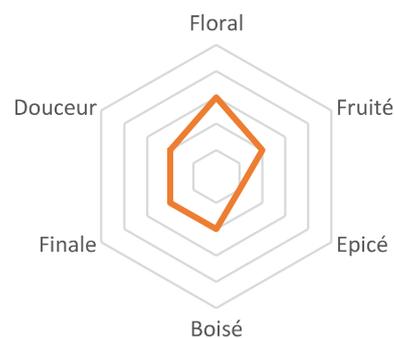
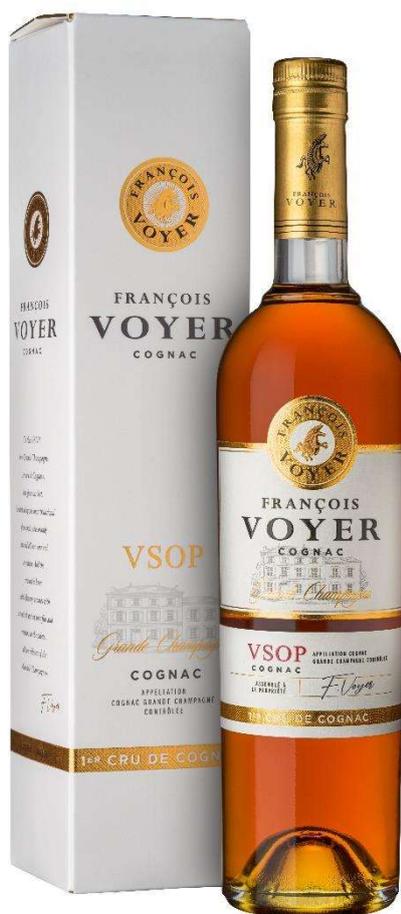
Contenance : 70cl (disponible en 150cl)

Présentation : Bouteille en étui

TAV : 40%Vol.

Vieillessement indicatif : assemblage de plus de 6ans jusqu'à 14 ans.

Cépage : Ugni Blanc.



Couleur Dorée avec des reflets bronze.

AROMES Agrumes, tilleul et fleurs séchées dominant, accompagnés d'une pointe d'abricot sec.

Bouche Moelleux et subtile, grande longueur en bouche

Expérience n°1

Cocktail au 1930 Cocktail Bar à Milan



French 75

3cl de **Cognac**

1cl de **sirop de sucre de canne**

2cl de **jus de citron**

Allonger au **champagne**

Expérience n°2

Voyer en voyage



In Ceylon

AU **GLENDOWER HOTEL****

DE NUWARA ALIYA

Sri Lanka