



Extra - François Voyer

Caractéristiques techniques

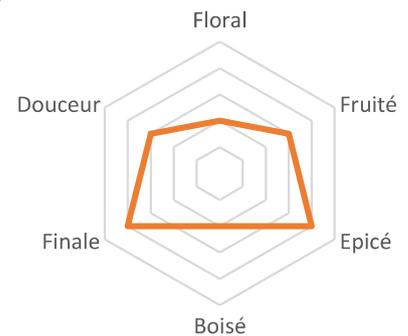
Appellation : Grande Champagne 1^{er} Cru

Contenance : 70cl

Présentation : Carafe en cadre bois (disponible en étui) TAV : 42%Vol

Vieillessement indicatif : assemblage de plus de 10 ans jusqu'à 45 ans

Cépage : Ugni Blanc



Couleur Acajou foncé

ARÔMES Cannelle, girofle, vanille, épices, fruits secs, boite à cigares

Bouche Un long et complexe développement de saveurs

Durée de dégustation
1cl/15min

Expérience n°1

Double douceur en dessert



Poire Belle Hélène

4cl d'**EXTRA**

1 Poire pochée au sirop

15cl de chocolat fondu

2 boules de glace à la vanille

Expérience n°2

Moment de détente avec un cigare



Cigare

4cl d'**Extra**

1 CIGARE
DAVIDOFF
SPECIAL T

Sarl de Bibardies – 1 Le Maine Verret – 16130 VERRIERES – France

Tel : +33 5 45 83 02 98 – Internet : www.cognac-voyer.fr – email : contact@cognac-voyer.fr