

COGNAC VS François VOYER

Pays:	France
Région:	Cognac
Appellation:	Grande Champagne
Cépages:	100 % Ugni Blanc
Classification:	V.S.
Elevage en fûts de chêne:	18
Degré d'alcool:	40 %
Température de service:	+/- 18°C
A conseiller avec:	après le dîner, avec le café
Description:	Le Cognac provient de la distillation de vin et est d'origine de la région de Charentes. Le nom Cognac provient de la petite ville de Cognac au nord-ouest de Bordeaux. Le produit final doit avoir son origine en Cognac pour pouvoir porter ce nom. Le Cognac est issu du cépage ugni blanc.

