



COGNAC CARAFON V.S.O.P.

A.O.C. – 10 ANNI DI AFFINAMENTO

ZONA DI PRODUZIONE

Grande Champagne

VITIGNI

Ugni Blanc 100%

AFFINAMENTO

In barili nuovi di rovere,
tipo Limousin, di grossa e media grana.

DEGUSTAZIONE

Di colore ambrato. Carattere complesso e
potente, delicato e sottile.
Aromi di vaniglia e spezie. Caldo in bocca e di
lunga persistenza.

TITOLO ALCOLOMETRICO 40°Vol.



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E