

## COURVOISIER VSOP



Delicado y Distinguido.

Si la tradición se pudiera probar, ésta sería suave, ligera, delicada y distinguida. Sería como un Courvoisier VSOP con espíritu Napoleónico.

Sutil, armonioso y con trazos de vainilla y almendra. Es perfecto para tomar solo o con hielo.

Courvoisier VSOP se produce con un blend de las mejores uvas sólo los mejores crus: Grande Champagne y Petite Champagne, lo que le da el distintivo único de Fine Champagne.

### Notas de Cata

Blend: Uvas Grande y Petite Champagne del primer crus de la región de Coñac, al principio de su maduración.

Color: Ámbar – dorado

Aroma: Floral, vainilla, almendra y ciruela. Sutil y armonioso.

Cuerpo: Cálido y delicado.

Sabor: Fino, ligero y distintivo.

Terminación: Muy buena terminación. Recuerdo agradable, delicado y con muy buen balance durante toda la cata

Master Blender: “Aromas florales y notas de vainilla para este VSOP, que es muchas veces descrito como delicado, sutil y elegante.”

