



## Braastad V.S.O.P. Réserve

---

Denne fortreffelige VSOP er en blend av nøye utvalgte cognacer fra områdene Petite Champagne og Fins Bois. Braastad VSOP har en gjennomsnittlig lagringstid på rundt 8 år og har ved flere anledninger fått gullmedalje for beste VSOP cognac i den høyt anerkjente The internasjonale Wine and Spirit Competition i London, belønnet for sin fremragende kvalitet og smakens finesse.

---

**Produktnavn** Braastad V.S.O.P. Réserve

---

**Produsent** Arcus

---

**Karakteristikk** Friskhet 0, sødme 0, garvestoffer 0, fylde 0

---

**Lukt** Aroma preget av sitrus, tørket frukt og vanilje

---

**Farge** Dyp brungul

---

**Serveringstemperatur** 18-20 °C

---

**Produksjonsmetode** Tradisjonell dobbeltdestillasjon. Lagret på eikefat fra Limousin i 8 år

---

**Passer til** Dessert, kake og frukt

---

---

**Innhold** 40.0% alkohol, 8.0 g/l sukker og 0.0 g/l syre

---

**Volum** 0.50 l

---

**Land** Frankrike

---

**Distrikt** Cognac Tradisjonell

---

**Importør** Arcus Norway AS

---

**Vecturanummer** 203160

---

**Varetype** Cognac

---

**Varenr. Vinmonopolet** 1398302

---

**Utvalg Vinmonopolet** Basisutvalget

---

**Korktype** Skrukapsel

---

**Emballasjetype** PET