



THOMAS HINE & CO.

## Hine Rare V.S.O.P.

Fint eikepreg og god fylde. Har hint av jasmin, acasie og vanilje. Bløt og myk smak, flott frukt og en ren lang ettersmak. En blend av 25 Grand- og Fine- champagne cognacer. Hine Rare VSOP har 54 måneder med fatlagring før tapping på flaske, deretter holdes i ro minst 2 måneder på flaske før salg.

VINMONOPOLET: **899,90**

Horeca veil. eksl. mva: **743,36**



Fylde



Ugni Blanc 100%



Bløt og myk, fin frukt, og en ren lang ettersmak.

Vinmonopol nr	<b>647901</b>	Alkoholprosent	<b>40%</b>	Varetype	<b>Druebrennevin</b>
EPD nr	<b>2175719</b>	Vecturanummer	<b>112009</b>	Sukkerinnhold	<b>8,0 g/l</b>
Land	<b>Frankrike</b>	Utvalg	-	Distrikt	<b>Cognac Tradisjonell</b>
Forpakning	<b>70 cl, Glass</b>	Segment	-		