La Maison Camus dévoile un Cognac 100% Rhétais

jeudi 1er octobre 2026, par lpe

La Maison CAMUS dévoile Fine Island Cognac, un nouveau cognac d'assemblage issu à 100 % de vignobles de l'Île de Ré, dans le cru des Bois à terroirs.

Élaboré par Julie Landreau, maître de chai de la Maison CAMUS, Fine Island est composé exclusivement d'eaux-de-vie provenant de l'Île de Ré. Une partie de l'assemblage est distillée sur lies et une partie passe en fût de chêne bousiné au niveau Char 4, apportant rondeur toastée, épices douces et une pointe de vanille.

Au nez, Fine Island présente un profil frais, fruité et iodé.
La bouche est ronde et fraîche, avec des notes de caramel, tandis que la finale est épicée et iodée, avec des notes toastées et grillées et une longue persistance.

Fine Island Cognac – 40% vol. – 70 cl – 44 €
Disponible en distribution sélective chez les cavistes.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé