



VIGNOBLE SIMONNOT, HALAGE

AOC Cognac Fine Champagne VSOP,

Assemblés pour leurs richesses individuelles c'est cognac de grande champagne et de petite champagne nous assurent un équilibre entre arômes et harmonie que seuls des cognacs très affirmés nous procurent. Deux mots suffisent équilibre pour le VSOP HALAGE et puissance pour le VS CARENTONIC



PRÉSENTATION

GRANDE ET PETITE CHAMPAGNE structures florales dominantes, a maturité et d'Age différent selon que l'on choisisse le VSOP ou bien le VS
VSOP la bouteille 34.00 €
VS la bouteille 24.00€

SITUATION

au cœur de la région viticole situé dans un périmètre où se côtoie les plus grands crus de notre terroir, zones délimitées avec en prime le climat océanique et le fleuve CHARENTE avec son tourisme fluvial

TERROIR

terres calcaires et terres argilo-calcaires tout la différence des crus et des appellations au service du vigneron autant de contraintes et surtout beaucoup de plaisirs à partager.

À LA VIGNE

travail des vignes par outils mécaniques, limitation des produits dans un respect de l'environnement et dans un cadre de démarche Haute Valeur Environnemental

VINIFICATION

distillation avec tous les arômes que le fruit a produit et qui se trouve en suspension dans le vin ce que l'on appelle les lies nobles .

ÉLEVAGE

un équilibre entre fûts neufs et fûts roux permet d'obtenir cette harmonie

40 % VOL.

Sans sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
COGNACAISE		2VSB7005 2VSOPB707		

VIGNOBLE SIMONNOT

20 rue du Petit Bourglioux, 16120 CHATEAUNEUF
Tel. 05 45 62 51 79 / 06 80 15 62 59 - vignoble.simonnot@wanadoo.fr
www.vignoblesimonnot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

