



NAPOLÉON PRÉLUDE, VIGNOBLE SIMONNOT

AOC Cognac Fine Champagne, Cognac, France

Cette association de deux terroirs prestigieux nous offre la subtilité et démontre un savoir faire qui étonne. De la rondeur des arômes de vanille légère, eaux-de-vie de grande et petite champagne vieillit séparément et assemblées avec harmonie et dans le respect de la complémentarité du nectar à obtenir;



PRÉSENTATION

GRANDE ET PETITE CHAMPAGNE structures florales dominantes, à maturité après un plus long vieillissement.

la bouteille 45.00 €

la carafe 51.00€ tarifs départ propriété

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 comme 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

Fût de chêne uniquement neufs ou roux le plus souvent en 350 et 400 litres afin de respecter le rapport surface de bois et volume d'eau-de-vie contenue.

40 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

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

PRESSE & RÉCOMPENSES

concours VIF 2023 MEDAILLE ARGENT

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
DISTINCTION	70	2NAPOC7010		

1/1

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.

