



COGNAC NAPOLÉON

A.O.C. – 15 ANNI DI AFFINAMENTO

ZONA DI PRODUZIONE

Grande Champagne

VITIGNI

Ugni Blanc 100%

AFFINAMENTO

In barili nuovi di rovere, tipo Limousin di grossa e media grana

DEGUSTAZIONE

Di un ricco colore ambrato, la rotondità di questo cognac riflette l'evoluzione dei tannini nel corso dei lunghi anni di invecchiamento. Al naso è dolce ed offre note di noce, cioccolato nero e ciliegia. Fresco e intenso al palato, fruttato, con una successione di aromi di frutta secca. Molto piacevole la lunghezza al palato, con ricche note speziate nel finale.

TITOLO ALCOLOMETRICO 40°Vol.



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E