



## Napoléon - François Voyer

### Caractéristiques

## techniques

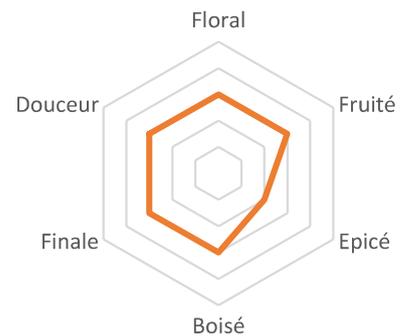
Appellation : Grande Champagne 1<sup>er</sup> Cru

Contenance : 70cl (disponible en 150cl)

Présentation : Bouteille en étui

TAV : 40%Vol. Vieillessement indicatif :  
assemblage de 10 ans jusqu'à 20 ans.

Cépage : Ugni Blanc.



**Couleur** Ambrée, nuance vieil or

**ARÔMES** Notes de roses, de jasmin, d'œillet se mêlant avec les premières expressions de fruits : pêche, prune

**Bouche** Un aspect boisé, puissant mais souple et surtout très élégant

### Expérience n°1

Découverte de la dégustation du Cognac



### Découverte

Le **Napoléon** est **IDÉAL** pour découvrir la dégustation du cognac

### Expérience n°2

Alliance Mets-Cognac



### Digeon farci

**25g de farce**  
**50G DE CERISES**  
**100G DE PETITS POIS**  
**4Cl de Napoléon**