



Je travaille avec la nature pour que
le meilleur soit dans votre verre.

Vin Certifié Bio
Naturel et Savoureux



Tarif 2026



	Prix TTC	Prix TTC
	Bouteille	6 Bouteilles
2022 Malbec bt 50 cl	12.00€	72.0€ 60.0€
2022 AMPHORE	22,00 €	132,0 € 120,0 €
2020 Cuvée Y/N	14,00€	84,0 € 80,0 €
2019 Cuvée Papillons	15,00 €	90,0 € 85,0 €
2020 Cuvée L'Origine	15,00 €	90,0 € 85,0 €
2023 Cuvée des Rose	12.00 €	72.0€ 65.0 €

Vous pouvez également commander sur eBay
Transport offert !

En tapant : Château de Cognac

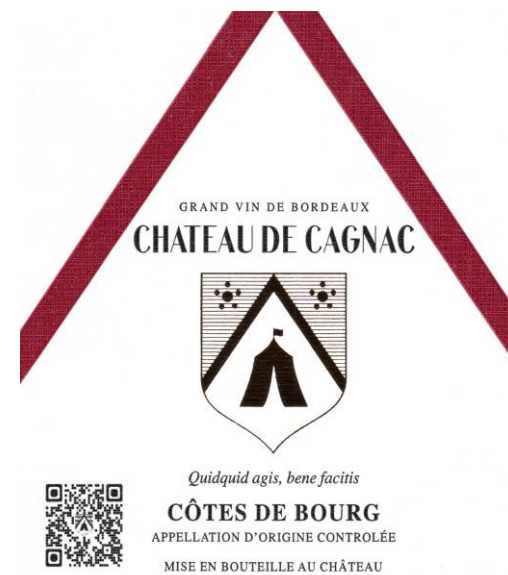
Nous contacter :
Stéphane TENSEN
Lieu-dit CAGNAC, 3

33710 MOMBRIER - France
+33 6 24 03 85 45

stephane.tensen@chateaudecognac.fr
www.chateaudecognac.fr



Château de Cognac



Stéphane Tensen
Propriétaire à CAGNAC
33710 Mombrier - France
PRODUIT DE FRANCE



VIN NATUREL ET SAVOUREUX

En 2007 à Mombrier en Côtes de Bourg, mon prédécesseur acquiert 1,8 hectare de vigne (7400 pieds) sur une petite propriété qu'il réhabilite entièrement.

En 2009, s'impose à lui le choix multiple de l'agriculture biologique, de la qualité et de la saveur.

En 2019, j'ai pris le relais et continué le travail d'excellence fait depuis 2007.

Au Château de Cognac, aucun herbicide ni pesticide de synthèse, mais un peu de cuivre et de soufre naturels pour lutter contre les maladies. Les sols sont travaillés superficiellement et mécaniquement

Dans notre vin, les levures sont du terroir, aucun produit n'est ajouté pour le corriger. Le soufre est à dose minimale. Les fermentations se font au rythme décidé par la nature.



Tout le travail de la vigne, du chai, de la mise en bouteille jusqu'à la commercialisation est réalisé par nos soins



BON DE COMMANDE

Paielement à la livraison

QTE		Prix TTC	Prix TTC
		Bouteille	6 Bouteilles
	2022 AMPHORE Cuvée de l'An Fort		
	2019 Cuvée D&N		
	2020 Cuvée Y&N		
	2019 Cuvée Papillons		
	2020 Cuvée L'Origine		
	2018 Cuvée 1800		
	2022 Cuvée Plaisir		
	2023 Cuvée des Rose		

Nom :

Prénom :

Téléphone :

Email :

Signature :