

Jean Fillioux

COGNAC 14 ANS D'AGE GRANDE CHAMPAGNE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Cognac Grande Champagne

Zona produttiva Juillac-Le-Coq

Vitigni Ugni Blanc

Distillazione Interamente prodotto e distillato con uva dell'annata 2008, questo Cognac Grande Champagne è un'edizione in tiratura limitata di sole 2004 bottiglie.

Invecchiamento 14 anni in botti di quercia francese.

Gradazione alcolica 42,5% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Paglierino.

Profumo Al naso emergono note di rosa, pera matura e fico fresco.

Sapore Al palato note fruttate vivaci e inebrianti: prugna Mirabelle, uva moscato e un lato appetitoso di biscotti frollini. Nel finale morbido, con rimandi a mandorla e fiori d'arancio, il rovere è magnificamente integrato e fornisce la giusta dose di rotondità.



JUILLAC-LE-COQ / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1984



INVECCHIAMENTO | PREVALENTEMENTE
VITIGNO UGNI BLANC



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON
TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME
CHARENTAISE

