

Jean Fillioux

COGNAC CEP D'OR XO GRANDE CHAMPAGNE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Cognac Grande Champagne

Zona produttiva Juillac-Le-Coq

Vitigni Ugni Blanc

Distillazione Il vino bianco, ottenuto dal mosto, viene distillato a fuoco diretto con alambicco charentais per due volte: nella prima cotta si ottiene il brouillis che ha una gradazione alcolica intorno ai 28°-30°, mentre nella seconda, la bonne chauffe, il distillato arriva a raggiungere i 70,5°. Dopodiché l'acquavite viene sottoposta ad un periodo di invecchiamento in botti di quercia francese, per il 90% provenienti da Limousin, selezionate dai maîtres de chais, Christophe e Pascal.

Invecchiamento Minimo 13 anni in botti di quercia francese.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Acceso, pieno ed equilibrato.

Profumo Note di fiori di primavera, profumi di lillà e gelsomino.

Sapore Sentori di frutta matura, uva passa, banana, melone e frutti secchi, con sfumature speziate di anice e cumino. È un distillato forte, amabile e sottile.



JUILLAC-LE-COQ / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1984



METODO DI DISTILLAZIONE | **DOPPIA CON
TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME
CHARENTAISE**



INVECCHIAMENTO | **PREVALENTEMENTE
VITIGNO UGNI BLANC**

