

Jean Fillioux

# COGNAC LE COQ 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 4 anni in botti di quercia francese.

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Brillante e chiaro.

**Profumo** Ha un bouquet con profumi leggeri, freschi e floreali.

**Sapore** In degustazione si dimostra vivace, con aromi di fiori di vigna, fiori di tiglio, note fruttate e sfumature aspre di scorza di agrumi.



JUILLAC-LE-COQ / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1984



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON  
TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME  
CHARENTAISE



INVECCHIAMENTO | PREVALENTEMENTE  
VITIGNO UGNI BLANC

