

Jean Fillioux

COGNAC MILLÉSIME 1996

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 Distillato nel 1996 e lasciato riposare in botti di quercia francese fino all'imbottigliamento.

Gradazione alcolica 43,1% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore ambrato luminoso e brillante.

Profumo Al naso è accattivante, con note di agrumi canditi, cera d'api e mela cotogna, con sullo sfondo ricordi di madeleine.

Sapore Il sorso è complesso, con note di prugna e pesca accompagnate da rimandi a cioccolato, tabacco e pane tostato. Sul finale ricorda la marmellata di arance e l'amarena.



JUILLAC-LE-COQ / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1984



INVECCHIAMENTO | PREVALENTEMENTE
VITIGNO UGNI BLANC



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON
TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME
CHARENTAISE

