

Jean Fillioux

COGNAC MOULIN ROUGE GRANDE CHAMPAGNE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Cognac Grande Champagne

Zona produttiva Juillac-Le-Coq

Vitigni Ugni Blanc

Distillazione Distillazione del vino con le sue fecce: doppia distillazione in alambicco autentico della regione del Cognac.

Invecchiamento Tra i 25 e i 30 anni. Le Eau-de-vie invecchiano prima in botti nuovi per 2 o 3 anni, poi in botti vecchie per sviluppare rotondità e tannini setosi.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra.

Profumo Al naso emergono profumi di marmellata di pere, banana, agrumi e Porto invecchiato.

Sapore Al palato è potente e legnoso, con note di frutta esotica maracuja e mango.



JUILLAC-LE-COQ / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1984



INVECCHIAMENTO | PREVALENTEMENTE
VITIGNO UGNI BLANC



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON
TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME
CHARENTAISE

