

Jean Fillioux

COGNAC NAPOLEÓN 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 10 anni in botti di quercia francese.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra brillante.

Profumo Al naso risulta autoritario e intenso.

Sapore Il gusto è complesso e strutturato, con note di mandorla e marzapane, aromi di frutta secca e noci. Sfumature vanigliate e speziate emergono soprattutto durante la lunga persistenza.



JUILLAC-LE-COQ / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1984



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON
TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME
CHARENTAISE



INVECCHIAMENTO | PREVALENTEMENTE
VITIGNO UGNI BLANC

