

Jean Fillioux

# COGNAC RESERVE FAMILIALE 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 Euax-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



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON  
TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME  
CHARENTAISE



INVECCHIAMENTO | PREVALENTEMENTE  
VITIGNO UGNI BLANC

