

Jean Fillioux

COGNAC SO ELEGANTISSIME XO 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 22 anni in botti di quercia francese.

Gradazione alcolica 41% Alc./Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra.

Profumo Al naso è molto floreale con aromi di fiori primaverili, biancospino, rosa canina, acacia e pesca bianca.

Sapore Deliziosamente vivace al palato con alcuni aromi di frutto della passione, crostata al limone e albicocca secca. Finale lungo con dolci note speziate (cardamomo e coriandolo).



JUILLAC-LE-COQ / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1984



INVECCHIAMENTO | PREVALENTEMENTE
VITIGNO UGNI BLANC



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON
TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME
CHARENTAISE

