

Jean Fillioux

# COGNAC SUBTIL & SO... VSOP 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 4-6 anni in botti di quercia francese.

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Oro scuro.

**Profumo** Al naso risulta elegante e fruttato, con finissime sfumature floreali a rendere armoniose le sensazioni olfattive.

**Sapore** Al palato ricordi di fichi freschi, agrumi fusi con le rotondità del moscato, della pasta di mandorle e dei fiori d'arancio. Il finale è caldo e speziato.



JUILLAC-LE-COQ / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1984



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON  
TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME  
CHARENTAISE



INVECCHIAMENTO | PREVALENTEMENTE  
VITIGNO UGNI BLANC

