

Jean Fillioux

# COGNAC TRÈS VIEUX 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 25 anni in botti di quercia francese.

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

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambra.

**Profumo** Al naso regala sentori canditi, aromi di arancia, mela cotogna e pera. Emergono anche dolci sfumature speziate e vanigliate.

**Sapore** Al palato è particolarmente puro e immediato. La lunghezza è a dir poco stupefacente.



JUILLAC-LE-COQ / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1984



INVECCHIAMENTO | PREVALENTEMENTE  
VITIGNO UGNI BLANC



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON  
TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME  
CHARENTAISE

