



# JEAN FILLIOUX

Schede tecniche



Jean Fillioux

# COGNAC LE COQ 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 anni in botti di quercia francese.

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

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Brillante e chiaro.

**Profumo** Ha un bouquet con profumi leggeri, freschi e floreali.

**Sapore** In degustazione si dimostra vivace, con aromi di fiori di vigna, fiori di tiglio, note fruttate e sfumature aspre di scorza di agrumi.



JUILLAC-LE-COQ / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1984



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON  
TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME  
CHARENTAISE



INVECCHIAMENTO | PREVALENTEMENTE  
VITIGNO UGNI BLANC



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



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



Jean Fillioux

# COGNAC 14 ANS D'AGE GRANDE CHAMPAGNE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Cognac Grande Champagne

**Zona produttiva** Juillac-Le-Coq

**Vitigni** Ugni Blanc

**Distillazione** Interamente prodotto e distillato con uva dell'annata 2008, questo Cognac Grande Champagne è un'edizione in tiratura limitata di sole 2004 bottiglie.

**Invecchiamento** 14 anni in botti di quercia francese.

**Gradazione alcolica** 42,5% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Paglierino.

**Profumo** Al naso emergono note di rosa, pera matura e fico fresco.

**Sapore** Al palato note fruttate vivaci e inebrianti: prugna Mirabelle, uva moscato e un lato appetitoso di biscotti frollini. Nel finale morbido, con rimandi a mandorla e fiori d'arancio, il rovere è magnificamente integrato e fornisce la giusta dose di rotondità.



JUILLAC-LE-COQ / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1984



INVECCHIAMENTO | PREVALENTEMENTE  
VITIGNO UGNI BLANC



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON  
TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME  
CHARENTAISE



Jean Fillioux

# COGNAC CEP D'OR 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 13 anni in botti di quercia francese.

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

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Acceso, pieno ed equilibrato.

**Profumo** Note di fiori di primavera, profumi di lillà e gelsomino.

**Sapore** Sentori di frutta matura, uva passa, banana, melone e frutti secchi, con sfumature speziate di anice e cumino. È un distillato forte, amabile e sottile.



JUILLAC-LE-COQ / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1984



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON  
TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME  
CHARENTAISE



INVECCHIAMENTO | PREVALENTEMENTE  
VITIGNO UGNI BLANC



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



Jean Fillioux

# COGNAC MILLÉSIME 1996

## 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** Distillato nel 1996 e lasciato riposare in botti di quercia francese fino all'imbottigliamento.

**Gradazione alcolica** 43,1% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore ambrato luminoso e brillante.

**Profumo** Al naso è accattivante, con note di agrumi canditi, cera d'api e mela cotogna, con sullo sfondo ricordi di madeleine.

**Sapore** Il sorso è complesso, con note di prugna e pesca accompagnate da rimandi a cioccolato, tabacco e pane tostato. Sul finale ricorda la marmellata di arance e l'amarena.



JUILLAC-LE-COQ / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1984



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON  
TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME  
CHARENTAISE



INVECCHIAMENTO | PREVALENTEMENTE  
VITIGNO UGNI BLANC



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



Jean Fillioux

# COGNAC MOULIN ROUGE 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



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



INVECCHIAMENTO | PREVALENTEMENTE  
VITIGNO UGNI BLANC



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON  
TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME  
CHARENTAISE



Jean Fillioux

# VIEUX PINEAU DES CHARENTES BLANC

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Pineau des Charentes – Vino Liquoroso

**Zona produttiva** Juillac-Le-Coq

**Vitigni** Ugni Blanc

**Distillazione** Si ottiene da una miscela di fermentato d'uva e Cognac. La fermentazione viene bloccata con l'aggiunta di cognac a 60° quando il mosto raggiunge 10 gradi alcolici. Se ne ricava un mosto fortificato che ha un titolo alcolico compreso tra 16 e 22 gradi. Il processo produttivo continua con l'aggiunta di una parte di cognac ogni 4 parti di mosto. Infine il prodotto così ottenuto viene travasato in barrique che hanno contenuto del Cognac.

**Invecchiamento** Minimo 8 anni in botti di quercia francese.

**Gradazione alcolica** 17% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino con riflessi dorati.

**Profumo** Intenso e deciso con sentori di noce e arancia.

**Sapore** Vellutato, grasso e rotondo al palato, offre un lungo e complesso sapore di mandorle tostate, frutti secchi e miele.



JUILLAC-LE-COQ / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1984



INVECCHIAMENTO | PREVALENTEMENTE  
VITIGNO UGNI BLANC



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON  
TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME  
CHARENTAISE

