

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



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON
TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME
CHARENTAISE



INVECCHIAMENTO | PREVALENTEMENTE
VITIGNO UGNI BLANC

