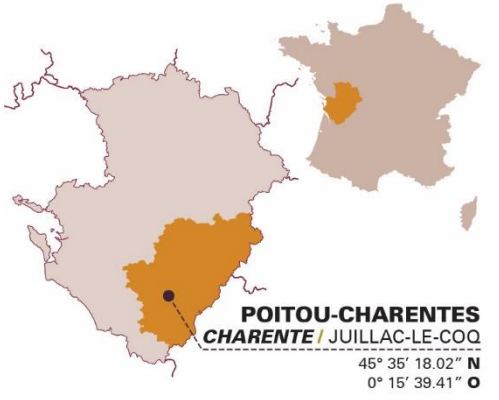
COGNAC

Jean Fillioux

COGNAC TRÈS VIEUX

CHARENTE/JUILLAC-LE-COQ



Jean Fillioux, situata nel **cuore della Grande Champagne**, è una maison a conduzione familiar che propone con successo da decenni i suoi autentici cognacs alto di gamma, legati ad una **tradizione secolare**, applicate ancora con pazienza e amore, per offrire agli appassionati dei veri e propri “capolavori”.

TIPOLOGIA

Cognac

ZONA PRODUTTIVA

Juillac-Le-Coq

MATERIA PRIMA

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.

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