

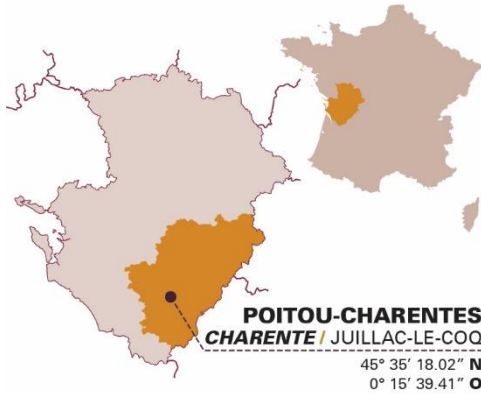


COGNAC

Jean Fillioux

## COGNAC SO ELEGANTISSIME XO

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 22 anni in botti di quercia francese



### GRADAZIONE ALCOLICA

41% Alc. /Vol.



### 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)