

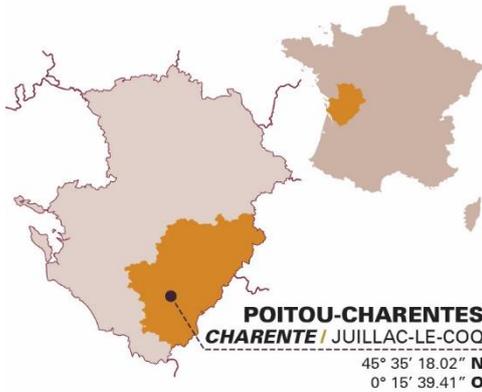


COGNAC

Jean Fillioux

COGNAC CEP D'OR

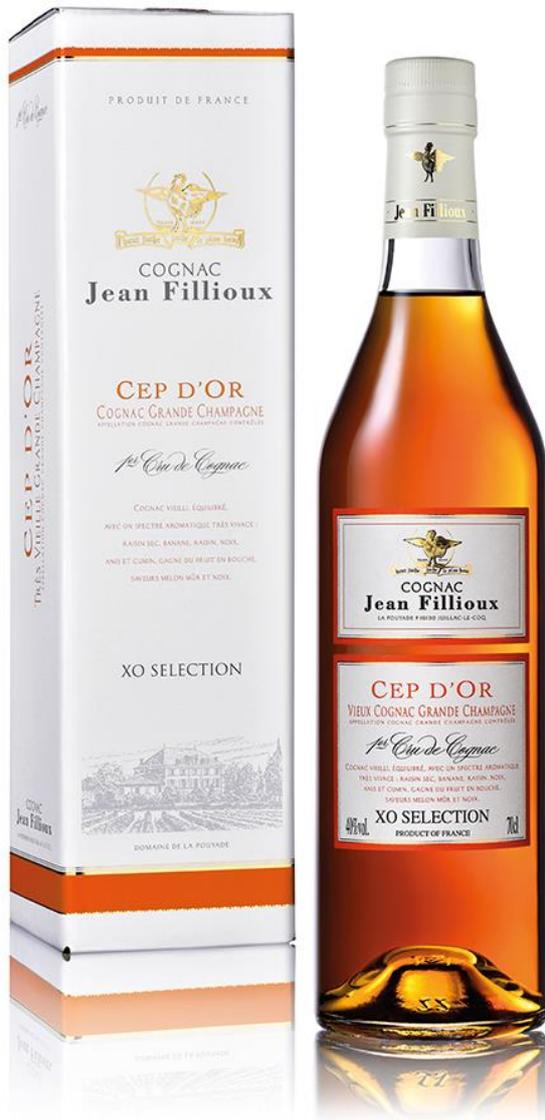
CHARENTE/JUILLAC-LE-COQ



POITOU-CHARENTES
CHARENTE / JUILLAC-LE-COQ

45° 35' 18.02" N
0° 15' 39.41" O

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 13 anni in botti di quercia francese



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



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