

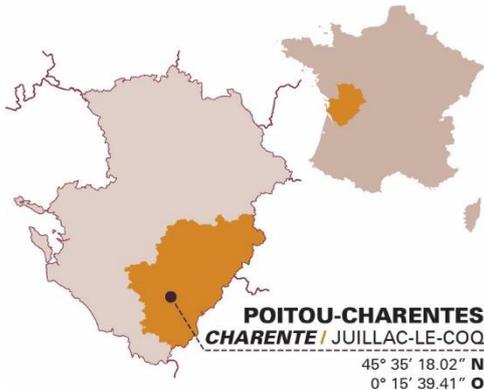


COGNAC

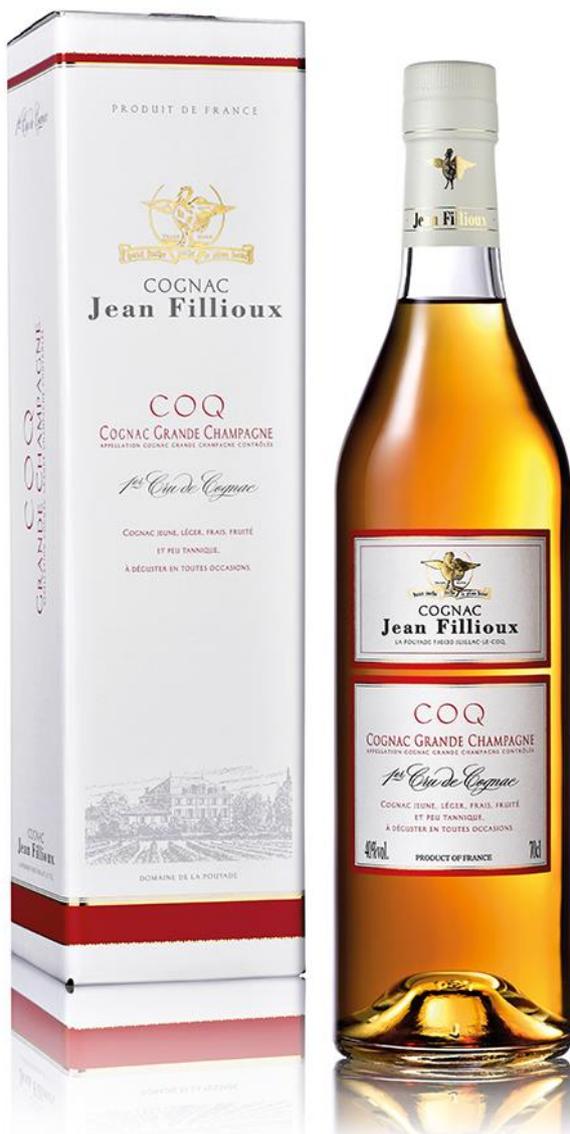
Jean Fillioux

COGNAC COQ

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 4 anni in botti di quercia francese



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



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