

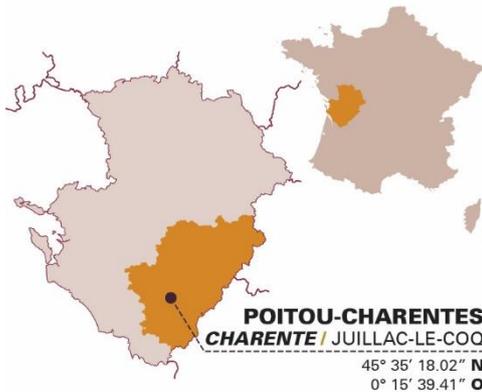


COGNAC

Jean Fillioux

COGNAC SUBTIL & SO... VSOP

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

100% 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 4-6 anni in botti di quercia francese



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



COLORE

Oro scuro



PROFUMO

Al naso risulta elegante e fruttato, con finissime sfumature floreali a rendere armoniose le sensazioni olfattive



SAPORE

Al palato ricordi di fichi freschi, agrumi fusi con le rotondità del moscato, della pasta di mandorle e dei fiori d'arancio. Il finale è caldo e speziato

