

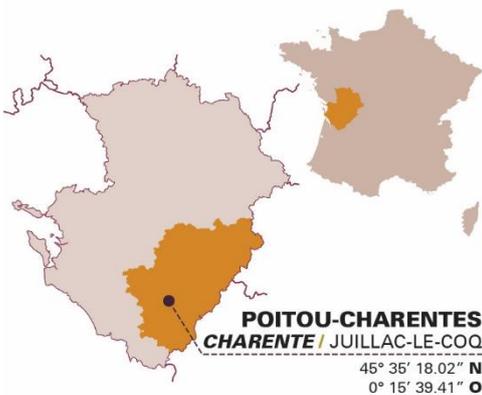


COGNAC

Jean Fillioux

COGNAC XO EXTRA MOULIN ROUGE

CHARENTE/JUILLAC-LE-COQ



Jean Fillioux, situata nel **cuore della Grande Champagne**, è una maison a conduzione familiare 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

Distillazione del vino con le sue fecce: doppia distillazione in alambicco autentico della regione del Cognac.



INVECCHIAMENTO

Tra i 25 e i 30 anni. Le Euax-de-vie invecchiano prima in botti nuovi per 2 o 3 anni, poi in botti vecchie per sviluppare rotondità e tannini setosi.



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



COLORE

Ambra



PROFUMO

Al naso emergono profumi di marmellata di pere, banana, agrumi e Porto invecchiato.



SAPORE

Al palato è potente e legnoso, con note di frutta esotica maracuja e mango.