

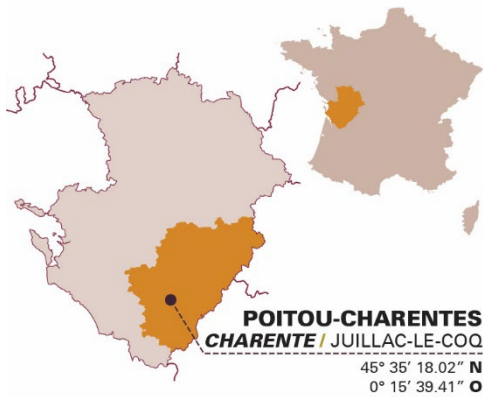


COGNAC

Jean Fillioux

COGNAC 1996

**COLLECTION PRIVÉE DE PASCAL FILLIOUX
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

Distillato nel 1996 e lasciato riposare in botti di quercia francese fino all'imbottigliamento.



GRADAZIONE ALCOLICA

43,1% Alc. /Vol.



COLORE

Colore ambrato luminoso e brillante



PROFUMO

Al naso è accattivante, con note di agrumi canditi, cera d'api e mela cotogna, con sullo sfondo ricordi di madeleine.



SAPORE

Il sorso è complesso, con note di prugna e pesca accompagnate da rimandi a cioccolato, tabacco e pane tostato. Sul finale ricorda la marmellata di arance e l'amarena.