

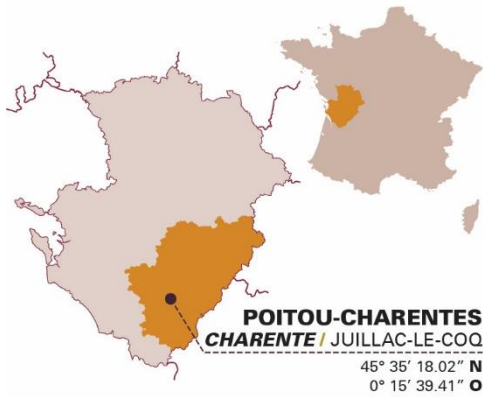


COGNAC

Jean Fillioux

# VIEUX PINEAU DES CHARENTES BLANC

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

Vino Liquoroso



## ZONA PRODUTTIVA

Juillac-Le-Coq



## MATERIA PRIMA

Ugni Blanc 100%



## DISTILLAZIONE

Si ottiene da una miscela di fermentato d'uva e Cognac.

La fermentazione viene bloccata con l'aggiunta di cognac a 60° quando il mosto raggiunge 10 gradi alcolici. Se ne ricava un mosto fortificato che ha un titolo alcolico compreso tra 16 e 22 gradi. Il processo produttivo continua con l'aggiunta di una parte di cognac ogni 4 parti di mosto. Infine il prodotto così ottenuto viene travasato in barrique che hanno contenuto del cognac



## INVECCHIAMENTO

Minimo 8 anni in botti di quercia francese



## GRADAZIONE ALCOLICA

17% Alc. /Vol.



## COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati



## PROFUMO

Intenso e deciso con sentori di noce e arancia



## SAPORE

Vellutato, grasso e rotondo al palato, offre un lungo e complesso sapore di mandorle tostate, frutti secchi e miele