Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Jean Fillioux No.1 Grande Champagne

Druebrennevin | Cognac Brut, Frankrike | VP-nr.: 8175802 | SAP-nr.: 9055690 | EPD-nr.: 4981395 | Pris: 1 999,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	**Druetype**	100 % ugni blanc
Distrikt	Cognac Brut	**Alkohol**	46 %
Underdistrikt	Grande Champagne	**Sukker**	9 g/l



Karakteristikk

Middels dyp kobberbrun. Duft av madeira, tørket frukt, rancio og lær. Kompleks. Modent anslag, fete og oljete toner av teak, lær og rancio. Lang ettersmak.

Opprinnelse

Eksepsjonell modenhet fra Grande Champagne.

Jean Fillioux N°1 er en **ekstraordinær 60 år gammel Grande Champagne-cognac**, tappet på **50 cl flaske**. Den produseres i svært begrensede volum – kun 30 til 100 flasker per år – og fremstår med en friskhet og fruktighet som tydeliggjør hvorfor Grande Champagne regnes som Premier Cru. Cognacen tilbyr en kraftfull opplevelse, men på en rund, myk og balansert måte. Etter mer enn et halvt århundre i kjelleren på **Juillac-le-Coq**, er dette et virkelig sjeldent uttrykk.

Vinmarkene i Grande Champagne, rike på kalk fra fossile skalldyr, gir de reneste og mest elegante eaux-de-vie. Regionens bølgende åser og solrike vinmarker, kombinert med et optimalt maritimt klima, gjør området til en av de beste for produksjon av fine cognacer.

100 % **Ugni Blanc** som som gir en delikat vin som dobbeltdestilleres i Charentais-potstill før den hviler i seks desennier i franske eikefat.