



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Jean Fillioux Meget Gammel Grande Champagne

Druebrennevin | Cognac Tradisjonell, Frankrike | VP-nr.: 1061801 | SAP-nr.: 9009291 | EPD-nr.: 9009291 | Pris: 1,319,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % ugni blanc
Distrikt	Cognac Tradisjonell	Alkohol	40 %
Underdistrikt	Grande Champagne	Sukker	9.2 g/l



FYLDE

Karakteristikk

Dyp brungyllen. God intensitet i aroma, tørket frukt, appelsin, krydder, urter. Konsentrert, saftig med tørket frukt, krydder, valnøtter, sitrus i lang ettersmak.

Vinifikasjon

Tradisjonell destillasjon i alamic. 26 års lagring i Limousinfat.

Opprinnelse

Tid, tradisjon og kompleksitet fra Grande Champagne.

Jean Fillioux Meget gammel (Très Vieux) er en eldre cognac laget utelukkende av eaux-de-vie fra Grande Champagne, en av Cognac-regionens mest anerkjente områder. Her dyrkes druer av høyeste kvalitet, som gir en cognac med tydelig karakter og kompleksitet.

Den byr på et sammensatt smaksbilde med innslag av vanilje, kandisert frukt, appelsinmarmelade, kvede og pære, og avsluttes med en lang og rik finish med toner av eik og krydder.