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: 1 339,00 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**.