



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Jean Fillioux So Elegantissime XO Grande Champagne

Druebrennevin | Cognac Tradisjonell, Frankrike | VP-nr.: 134301 | SAP-nr.: 9025318 | EPD-nr.: 2687564 | Pris: 1,499,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % ugni blanc
Distrikt	Cognac Tradisjonell	Alkohol	41 %
Underdistrikt	Grande Champagne	Sukker	9.8 g/l



Karakteristikk

Kobber. Floral. Vårblomster, roser, fersken og nektarin. Frisk og fruktig. Pasjonsfrukt, sitronerte og tørket aprikos. Lang krydret avslutning.

Vinifikasjon

Tradisjonell dobbeldestillasjon. Dobbeldestillasjon med bunnfallet, lagret i mer enn 20 år på eikefat fra Limousin.

Opprinnelse

Kompleksitet og eleganse fra Grande Champagne.

Jean Fillioux XO So Elegantissime er en 100 % Grande Champagne-cognac & lever fullt ut opp til navnet Elegantissime. Denne XO-en er utviklet av kjellermester Pascal J. Fillioux og hans sønn Christophe, og representerer en cognac med stor dybde og raffinement.

Takket være lang lagring på franske eikefat utvikler cognacene fra Domaine de la Pouyade en kompleks aroma og smak med tydelige lag av finesse og karakter.

Eiendommen ligger midt i Grande Champagne, regionens Premier Cru, kjent for å produsere cognacer med lange og harmoniske avslutninger samt en enestående lagringspotensial. Det høye kalkinnhold i vinmarkene gir et særegent mineralpreg og er avgjørende for cognacens karakter. Kombinert med det unike maritime klimaet på stedet, skapes et produkt med både eleganse og særpreg.

XO So Elegantissime byr på et rikt og komplekst floralt preg, med hint av vårbloster som utvikler seg til søte, krydrede toner av koriander og kardemomme mot slutten. Resultatet er en cognac som kombinerer finesse, kompleksitet og langvarig karakter & et uttrykk for både terroir og håndverk.