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: 1 529,00 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, sitronterte 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** – og 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 vårblomster 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.