Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Jean Fillioux Subtil & SO... Cognac Grande Champagne VSOP

Druebrennevin | Cognac Tradisjonell, Frankrike | VP-nr.: 14892001 | SAP-nr.: 9079515 | EPD-nr.: 9079515 | Pris: 979,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	**Druetype**	100 % ugni blanc
Distrikt	Cognac Tradisjonell	**Alkohol**	40 %
Underdistrikt	Grande Champagne	**Sukker**	< 3 g/l



Karakteristikk

Dyp gyllen. Aroma av fiken, sitrus, muskatnøtt, mandel og appelsinblomst. Krydret og fruktig med muskatnøtt, sitrus, blomst fiken og mandel i lang ettersmak.

Opprinnelse

Friskhet og finesse fra hjertet av Grande Champagne.

Jean Fillioux VSOP *Subtil & So* er en elegant blanding som har modnet i minst **fire år på franske eikefat**, med flere komponenter som har fått en betydelig lengre modningstid. Resultatet er en cognac med **friske toner av sitrus og blomster**, balansert med et subtilt preg av krydder.

Dette er en cognac med letthet og liv – perfekt for lyse dager og øyeblikk der man ønsker et uttrykk preget av både friskhet og raffinement.