



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: 959,00 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.