

JEAN FILLIOUX MOULIN ROUGE XO EXTRA COGNAC GRANDE CHAMPAGNE 40° 70CL



70cl

Marke
Jean Fillieux

Alkoholgehalt
40 %

Herstellungsprozess

Kreidezeitlicher Ton-Kalksteinboden, auf dem Ugni-Blanc-Trauben (Trebbiano in Italien) angebaut werden. Destillierter Wein mit seinem Trub. Doppelte Destillation in einer Pot-Still-Brennblase in einer echten Cognac-Region. Alter zwischen 25 und 30 Jahren. Die Eaux-de-vie werden zunächst 2 bis 3 Jahre in neuen Fässern gelagert und dann in alten Fässern weiter gereift, um runde und seidige Tannine zu entwickeln.

215.00
(inkl.
MwSt.)