

JEAN FILLIOUX SO ELEGANTISSIME XO COGNAC GRANDE CHAMPAGNE 41° 70CL



70cl

Marke
Jean Fillieux

Alkoholgehalt
41 %

Herstellungsprozess

Kreide-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. Zwischen 18 und 22 Jahre alt. Zunächst 3 bis 5 Jahre in neuen Fässern gereift. Anschließend werden sie für den Rest der Reifezeit in alte Fässer gefüllt, um seidige Tannine zu erhalten.

155.00
(inkl.
MwSt.)