

Vinoplevelser

Cognac Cep d'Or 40 %, 3/4 ltr.

Jean Fillioux, AOP



Jean Fillioux Cognac er et familieejt hus, etableret i 1880. Huset og dets 25 ha vinmarker ligger i det bedste af det bedste område for cognac, nemlig Grande Champagne. La Poyade, som er navnet på Jean Fillioux's residens, ligger midt i den "Gyldne Trekant" mellem Verrières, Angeac-Champagne og Juillac-Le Coq ligger.

I dag er det Pascal Fillioux, der er femte generations efterkommer af grundlæggeren, Honoré Fillioux, der står for produktionen. Pascal er en gudsbenådet masterblender, der har ansvar for hele produktionen fra høst af druerne til aftapning af den endelige cognac – lige fra husets unge Le Coq til den meget gamle Reserve Familiale Cognac.

Stilen er snorlige hele vejen igennem: Floral, frugtet, kompleks, elegant og kraftig. Når man smager en Jean Fillioux Cognac, er man ikke i tvivl om, at den er noget helt særligt, og, når man efterfølgende smager en aftapning, vil der helt klart være en genkendelsens glæde.

Det var den norske Masterblender af Cognac, Jon Bertelsen, der introducerede os til Jean Fillioux Cognac. Og Jon er på ingen måde i tvivl: Jean Fillioux Cognac er i særklasse det bedste, han nogensinde har smagt. Denne holdning er Jon gudskelov ikke ene om at have, og Jean Fillioux Très Vieux er da også blevet kåret af Decanter til Verdens bedste Brandy, samt af USA's førende spiritusjournalist, Paul Pacult, til Bedste Cognac i Verden til prisen.

Leverandør
Jean Fillioux

Land
Frankrig

Område
Cognac

Underområde
Grande Champagne

Type/Farve
Cognac

Dyrkning
Traditionel

Smagekommentarer
Meget lækker og delikat Grande Champagne med noter af forårsblomster, syren, jasmin, moden frugt, banan, melon, tørret frugt, rosiner og valnød. Lang finish med krydrede noter og anis. Kan fint kombineres med mad fra Provence, Italien, Indien eller Mexico.

Alkohol
40,00%

Protype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN