A. DE FUSSIGNY
COGNAC

L'azienda A. de Fussigny, creata nel 1987 da Alain Royer nel centro della città di Cognac, ha sede in un'antica distilleria, datata 1814, ubicata sulle sponde del fiume Charente. Tra i produttori di Cognac, A. de Fussigny si è distinto da subito per la sapiente fusione nella tecnica produttiva di tradizione ed innovazione con lo scopo di creare Cognac in grado di venire incontro alle richieste dei palati più esigenti. La scelta di creare Cognac raffinati e complessi, ha spinto Alain Royer ad acquistare le uve per produrre le sue eaux de vie esclusivamente nei cru più prestigiosi: Petite e Grande Champagne. La distillazione dei Cognac A. de Fussigny avviene in due tempi a cui poi successivamente segue un periodo di invecchiamento nelle cantine storiche di proprietà, dove i fusti in rovere francese sono conservati alla giusta umidità. Successivamente lo storico maître de chai seleziona ed assembla centinaia di eaux de vie con l'obbiettivo di ottenere un Cognac dallo stile unico, bilanciato e complesso a firma A. de Fussigny.

Sélection

Varietà Assemblaggio di eaux de vie provenienti da numerosi cru di Cognac: Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois e Bons Bois, ottenuti principalmente a partire dai seguenti vitigni: Ugni Blanc, Folle Blanche e Colombard.

Produzione La distillazione dei Cognac A. de Fussigny avviene in due tempi a cui poi successivamente segue un periodo di invecchiamento nelle cantine storiche di proprietà, dove i fusti in rovere francese sono conservati alla giusta umidità. Successivamente lo storico maître de chai seleziona ed assembla centinaia di eaux de vie con l'obbiettivo di ottenere un Cognac dallo stile unico, bilanciato e complesso a firma A. de Fussigny.

Caratteristiche Dal limpido colore dorato con riflessi ambrati, è caratterizzato da un ricco bouquet che si apre con delicate note floreali, a cui seguono sentori di the nero e di agrumi, i quali si fondono armoniosamente con le note speziate di vaniglia. Al palato ha una struttura elegante e ben equilibrata e spiccano le delicate note di pepe bianco e di noce moscata così come i dolci sentori agrumati. Il finale è lungo e rotondo, con richiami alle note dolci di vaniglia. Da consumarsi liscio, con ghiaccio oppure in un cocktail.

40% vol.