A. DE FUSSIGNY
COGNAC

Fondata nel 1987 da Alain Royer nel cuore di Cognac, l’azienda ha sede in un’antica distilleria del 1814, situata sulle sponde del fiume Charente.

Cognac VSOP Pure Organic



Varietà Ottenuto esclusivamente a partire da vini prodotti da vignaioli che operano in regime biologico certificato.

Produzione La distillazione dei Cognac A. de Fussigny avviene in due tempi a cui poi successivamente segue un periodo di invecchiamento di almeno quattro anni 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 colore dorato con riflessi ambrati, è caratterizzato da un bouquet ricco di sentori di arancia candita, di fiore della vite, di mela e di vaniglia, che si fondono armoniosamente con i delicati sentori di rovere. Al palato è leggero, ben bilanciato e cremoso e caratterizzato da aromi di cacao, arancia candita e liquirizia, mentre il finale è dominato dalle spezie. Da consumarsi liscio, con ghiaccio oppure in un cocktail.
Bottiglia astucciata. 40% vol.