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 Fine Champagne Supérieur



Varietà La dicitura AOC Fine Champagne, riportata in etichetta, significa che questo cognac viene ottenuto dall'assemblaggio di eaux de vie provenienti esclusivamente dai cru Grande Champagne – che deve costituire almeno il 50% del blend – e Petite Champagne.

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 colore dorato ed ambrato brillante, al naso la vaniglia ed i caldi sentori di pasticceria si integrano meravigliosamente con le note floreali di fiore della vite e di tiglio; il bouquet si fa poi più generoso, caratterizzato da aromi di arangia candita, mela, prugna, rovere e pane tostato. Al palato è ben bilanciato, rotondo, setoso e dal gusto ricco e complesso. Da consumarsi liscio, con ghiaccio oppure in un cocktail, si sposa meravigliosamente con i dessert al cioccolato, al caramello oppure con sigari leggeri.
Bottiglia astucciata. 40% vol.