



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 Grande Champagne VSOP



**Varietà** AOC Grande Champagne

**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'obiettivo di ottenere un Cognac dallo stile unico, bilanciato e complesso a firma A. de Fussigny. Gradazione alcolica 40% vol.

**Caratteristiche** Dal color ambra ramata con sfumature mogano, è caratterizzato da sentori di frutta candita, pasticceria calda, uva passa e vaniglia, seguite da un secondo naso legnoso con note di spezie e cocco. In bocca è ben equilibrato, lungo e rotondo; simile al naso, un colpo immediato di frutta candita (prugna e pera) e spezie con un finale di mandorla e cocco, seguito da note dolci di cioccolato.