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.

Pure Organic VSOP – BIO

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.