



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'obiettivo di ottenere un Cognac dallo stile unico, bilanciato e complesso a firma A. de Fussigny.

VSOP Grande Champagne

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.

