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.

X.O. Fine Champagne

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 della durata di almeno sei 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 ambrato-dorato con riflessi mogano, è caratterizzato da un bouquet delicato, floreale, fruttato e, al contempo, boisé, in cui spiccano le note di agrumi canditi e di amarena, che si fondono armoniosamente con i sentori di liquirizia e di rovere, mentre, sul finale, si percepiscono lievi accenni di the nero, tabacco e scatola di sigari. Al palato è denso, setoso e ben equilibrato. Il finale è lungo, dominato da note speziate di vaniglia, di caramello fuso e di cuoio.

Bottiglia astucciata. 40% vol.