



Saint Christeau V.S.O.P

Iseloomustus

Armanjakk on üks vanimaid Eau-de-vie'sid Prantsusmaal, esimesi viiteid on leitud juba 13. sajandist. Alates 1936. aastast on piirkonnal AOC riiklik märgis, mis kaitseb päritolukoha ja kindla valmistamisviisiga toodet. Kogu armanjaki ala on jagatud kolmeks piirkonnaks: Bas-Armagnac, Armagnac-Ténarèze, Haut-Armagnac. Saint-Christeau Armanjakk pärineb Haut-Armagnac piirkonnast, väärkast Esquerre-Bounoure mõisast. Traditsioonidele kohaselt valmistatakse ka Saint-Christeau armanjakk neljast viinamarjasordist: Colombard, St. Emilton, Ugni Blanc ja Folle Blanche. Saak korjatakse enne oktoobri keskpaika, destilleeritakse talvel armagnacais meetodil ja lastakse küpseda suurtes Prantsuse musta tamme vaatides. Traditsiooniliste tootmismeetodite tõttu on armanjakid tihti väga uõllatavad ja rikkalikud. VSOP armanjakk on särava merevaigu värvusega ja aroomis paljastuvad puuviljad, vürtsid, ploomid, vanilje ja pähklid. Maitse tekstuur on ümar ja värske, tunda puiduseid ja vürtsikaid noote. |

Auhinnad

Gold Medal to the World Spirits Competition of San Francisco (USA) | Gold Medal to the IWSC Gold Medal (London) | Silver medal ISW (Germany) | 88/100 Gilbert & Gaillard |

Päritolumaa	Prantsusmaa
Bränd	Saint Christeau
Tootegrupp	Armanjakk
Serveerimistemperatuur	16-18°C
Alkoholisisaldus	40%
Maht	70cl
EAN	3502770003559



