

Saint Christeau X.O, Vintage 1966

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, väarikast 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 kuivada suurtes Prantsuse musta tamme vaatides. Traditsiooniliste tootmismeetodite tõttu on armanjakid tihti väga uõllatavad ja rikkalikud. Näiteks 1985 on väga värske, magus, mesine ja puuviljane, lillelise ja relmaitsega, samas 1982 on suhkruga kuldse värvusega, rikkalikult puuviljane, pika ja kuiva relmaitsega. 1966. aasta Saint Christeau on merevaigukollase värvusega armanjakk, millel on kerge oranz helk. Komplexses aroomis saavad kokku eksootilised puud, nahk ja grillitud õunad. Maitse on heas tasakaalus. |

Bränd	Saint Christeau
Tootegrupp	Armanjakk
Päritolumaa	Prantsusmaa
Serveerimistemperatuur	16-18°C
Maht	70cl
EAN	3502771966556
Alkoholisaldus	40%

