

Saint Christeau X.O, Vintage 1985

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 tootmine on armanjakid tihti väga uõllatavad ja rikkalikud. Näiteks 1985 on väga värske, magus, mesine ja puuviljane, lillalise ja relmaitsega, samas 1982 on sügava kuldse värvusega, rikkalikult puuviljane, pika ja kuiva relmaitsega. 1985. aasta Saint Christeau on merevaigukollase värvusega armanjakk, mille komplekses aroomis kohtuvad mandel, vanilje, karamell ja aprikoosikook. Maitse tunda kerget nahka ja lõpuks küpsetatud ploome. 28 aastat laagerdunud tammevaatides. |

Auhinnad

Double Gold Medal, World Competition of San Francisco (USA) | Grand Gold Medal ISW(Germany) |

EAN	3502771985557
Alkoholisaldus	40%
Maht	70cl
Serveerimistemperatuur	16-18°C
Tootegrupp	Armanjakk
Päritolumaa	Prantsusmaa
Bränd	Saint Christeau

