

Saint Christeau X.O, Vintage 1998

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. Vintage 1998 on selge ja särava värvusega. Delikaatses aroomis mineraalsus, mis lõpeb tammisusega. Maitse on karge ja heas tasakaalus, tunda tamme, lagritsat ja lõppmaitse on soe. |

Auhinnad

Double Gold Medal to the World Spirits Competition of San Francisco (USA) |

Alkoholisaldus	40%
Maht	70cl
EAN	3502771998557
Serveerimistemperatuur	16-18°C
Päritolumaa	Prantsusmaa
Bränd	Saint Christeau
Tootegrupp	Armanjakk

