

# Saint Christeau X.O, Vintage 2002

## 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 üllatavad ja rikkalikud. Näiteks 1985 on väga värske, magus, mesine ja puuviljane, lillelise ja relmaitsega, samas 1982 on sügava kuldse värvusega, rikkalikult puuviljane, pika ja kuiva relmaitsega. Vintage 2002 aroom üllatab värskete mandlitega, mida saadab apelsinikoor. Maitse on hästi tasakaalustatud, tunda apelsin ja õrn puidune nüanss. |

|                        |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| Bränd                  | <a href="#">Saint Christeau</a> |
| Tootegrupp             | <a href="#">Armanjakk</a>       |
| Päritolumaa            | <a href="#">Prantsusmaa</a>     |
| Serveerimistemperatuur | <a href="#">16-18°C</a>         |
| Maht                   | <a href="#">70cl</a>            |
| EAN                    | <a href="#">3502772002550</a>   |
| Alkoholisaldus         | <a href="#">40%</a>             |

