

Saint Vivant de la Salle „ VS ” la Ténareze Armagnac 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Armagnac



Armagnac
Saint-Vivant

EAN	3147690083207
Kód produktu	AR004300

Elegantní francouzský armagnac v dárkovém balení, který zaujme jemnou ovocnou aromatickou a harmonickou strukturou. St. Vivant VS je ideální vstupní branou do světa tradičních vinných destilátů z oblasti Gaskoňska. Skvělá volba pro slavnostní příležitosti i jako stylový dárek.

Barva: Zlatavě jantarová

Vůně: Sušené ovoce, vanilka, jemné koření a nádech dubového dřeva

Chuť: Kulatá a vyvážená, s tóny hrušek, švestek, karamelu a lehkým dřevitým akcentem

Závěr: Hřejivý, jemně kořenitý a středně dlouhý

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Saint Vivant de la Salle „ VS ” la Ténareze Armagnac

40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Armagnac

Popis

Design lahve, lahev se zakřiveným hrdlem, vychází z původního tvaru lahve, kterou používal pro svůj Armaňak pan St. Vivant de la Salle v roce 1559. Armagnac st.Vivant jsou vyráběny podle certifikačních specifikací Armagnac stanovených v roce 1936, které se zaměřují na jedinečným stárnutí a tradice ve stejnojmenném regionu. Vyrábějí se z pečlivě vybraných odrůd révy (Ugni Blanc, Folle Blanche, Baco) pěstovaných v nejlepších regionech Bas Armagnac - která se může pochlubit elegantním a vznešeným charakterem subregionu - la Ténareze -, známým pro tradičně ohnivé, plné armagnacy s s podtóny květin a sušeného ovoce. Jejich dlouhé stárnutí v unikátních místních " černých dubových sudech " jim umožňuje vyvíjet vůně vanilky, sušených švestek, fialek a exotického koření, ležení poskytuje tvorbu krásné jantarové barvy s nádechem mahagonu. Armaňak je příbuzný více známého nápoje - koňaku. Je to nejstarší francouzský vinný destilát (datuje se již na počátek 15. století, je považován za nejstarší destilát vyráběný v Evropě) a poprvé destilován přibližně před tisíci lety. Jméno je odvozeno od místa původu, oblasti jménem Armagnac. Je pálen postupnou destilací. Unikátnost tohoto brandy je dána několika faktory, je to půda, na které roste vinná réva, specifické podnebí na úpatí Pyrenejí, vybranou odrůdou vína, procesem destilace a zráním. Pravý Armaňak může být vyráběn pouze ve třech konkrétních oblastech Gaskoňska, probíhá zde pravidelná kontrola kvality. Jeho bohatá a lahodná chuť připomíná zralé ovoce a plané květiny Gaskoňska.

Hlavní parametry

Značka	st.Vivant
Druh	tradiční francouzský Armagnac
Původ	Armagnac, Francie, Gaskoňsko
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Folle Blanche
Přívlastek	V.S.
Zrání	v dubových sudech
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Armagnac
Složení	voda, vinný destilát
Výrobce	Saint Vivant Route de Nérac 32100 Condom Occitanie Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.