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

» Pálenky » Armagnac

EAN	3147690083306
Kód produktu	AR004310

Armagnac vyrobený s výběrem výjimečných vyzrálých Armagnaků, které vyzrály dlouhé roky v dubových sudech, z nichž nejmladší složka zrála v dubových sudech minimálně 4 roky.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

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

Popis

Design lahve se zakřiveným hrdlem ,vychází z původního tvaru lahve, kterou používal pro svůj region Armaňak pan St. Vivant de la Salle v roce 1559. Armagnac St.Vivant jsou vyráběny podle certifikačních specifikací Armagnac stanovené v roce 1936, které se zaměřují na jedinečné stárnutí a tradice ve stejnojmenném. 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 Ténarez -, známá pro tradičně , plné armagnacy s pod tóny 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 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 této 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. Unikátnost armagnacu je dána půdou na které jsou vinice, v podnebí, které umožňuje získat hroznům značné množství cukru ve vinných odrůdách a na konec je velice důležitý destilační proces.

Hlavní parametry

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

LMIV & Doplňkové 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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.