

Bas Armagnac Castarède VSOP

Présentation

Notre Bas Armagnac VSOP un assemblage de plusieurs millésimes vieillis en fût de chêne durant 6-8 ans au minimum alors que la réglementation de notre appellation prévoit au moins 4 ans d'élevage sous bois. Nous avons choisi de prolonger le temps de vieillissement en fût de chêne ce qui apportera une palette aromatique plus riche. Il a été réduit à 40°.

Notes de dégustation

Nez délicat –Vanille et pruneaux fondus

Bouche grande sensation de fraicheur avec des arômes de pruneaux et d'amande, très bel équilibre.

A déguster

En digestif ou dans les cocktails élaborés.

Avec un fromage bleu type Roquefort ou Stilton.

Avec un dessert comme le baba à l'armagnac, spécialité du célèbre Chef d'origine Gasconne, Alain Ducasse.

Données Techniques et Commerciales

- 40% - 70 cl avec étui
- Distillation continue avec un alambic armagnacais sans filtration à froid
  Elevage en fût de chêne de la région
- Avec étui - Disponibilité immédiate