

Samalens Armagnac VSOP

Aroma's van noten, fruit vanille en kruiden in de neus. Zeer zacht, elegant en fruitig van smaak met een mooi evenwicht.

Artikelnummer:	06384612
Land:	Frankrijk
Wijnsoort:	Distillaten
Oogstjaar:	NV
Inhoud:	0,7 L
Smaak:	Vol
Producent:	Armagnac
Flesafsluiting:	Kurk
Geschenkverpakking:	Ja

Samalens Armagnac werd opgericht in 1882 door Jean Samalens in een klein dorpje genaamd Laujuzan in de regio Bas Armagnac in Zuid-West Frankrijk aan de voet van de Pyreneeën. Ze produceren ronde, elegante en karaktervolle Eau de Vie en de distilleerderij combineert traditie en moderniteit. Hun eeuwenoude distilleerketels, met kolom of dubbele verwarming, gecombineerd met geavanceerde rijpingsmethodes, stelt ze in staat om Armagnac te produceren in de geest van de tijd.

Armagnac is het oudste wijndistillaat van Frankrijk (bestaat al sinds de 12e eeuw). Oorspronkelijk werd het geconsumeerd om zijn therapeutische werking. Voor Armagnac worden dezelfde druiven als cognac gebruikt, maar wordt in tegenstelling tot cognac over het algemeen slechts éénmaal gedistilleerd en bij een hogere temperatuur.

Het milde klimaat van Zuid-Frankrijk, samen met de koele bries die uit de Atlantische Oceaan waait, zorgt voor de ontwikkeling van sterke en smakelijke druiventrossen. Zodra de druiven de juiste rijpheid hebben bereikt, worden ze geselecteerd en vervolgens éénmaal geperst. Voor de distillatie wordt de traditionele alambiek gebruikt, waarna de wijn rijpt in nieuwe zwarte eikenhouten vaten gedurende vijf jaar. Deze Armagnac is gemaakt van Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche en Baco Blanc.

Aroma's van noten, fruit vanille en kruiden in de neus. Zeer zacht, elegant en fruitig van smaak met een mooi evenwicht.