

Samalens Armagnac XO

In de neus een boeket van pruimen, anijs en vanille. De smaak is zacht met een dichte textuur, met aroma's van zoethout, harmonieus fruit en een florale toon. De afdronk is lang en evenwichtig met kruidige tonen.

Artikelnummer:	06324960
Land:	Frankrijk
Wijnsoort:	Distillaten
Oogstjaar:	NV
Inhoud:	0,7 L
Smaak:	Vol
Producent:	Armagnac
Geschenkverpakking:	Ja
Kelderrestant:	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 zwarte eikenhouten vaten. Voor de XO rijpt de Eau de Vie 12 jaar in de eikenhouten vaten.

In de neus een boeket van pruimen, anijs en vanille. De smaak is zacht met een dichte textuur, met aroma's van zoethout, harmonieus fruit en een florale toon. De afdronk is lang en evenwichtig met kruidige tonen.