



CLES DES DUCS VS

67000

BESKRIVELSE

Cles des Duc Armagnac V.S.

Frankrig

Armagnac er den ældste type af druebaseret brændevin i Frankrig, hvis historie går helt tilbage til 1400-tallet, hvilket er omkring 200 år længere tilbage end Cognacs historie.

Cles des Ducs produceres efter de store Armagnac traditioner ved Panjas i hjertet af Armagnac. Efter destillationen lagres produktet på traditionelle egetræsfade, hvilket sikrer en udveksling af ilt og alkohol. Fadlagringen foregår i fugtige kældre som letter frigørelsen af aromaer i træet. Efter modning på fad sammensætter kældermesteren et blend i overensstemmelse med "Appellation Controlee" kravene for Armagnac. Resultatet er en sublim Armagnac, værdsat af kendere som en enestående kombination af perfektion, lidenskab og tålmod. Det kan således ikke undre, at Cles des Ducs er den mest solgte armagnac i verden.

Land
Frankrig

Region
ARMAGNAC

Alc %
40.0

Lukning
Korkprop

Størrelse
70 cl

Antal pr. kolli
6

Lagring
36 måneders fadlagring

Tilføj til kurv antal (B2C)
0

Tilføj til kurv antal (B2B)
0