



CLES DES DUCS VSOP

67010

BESKRIVELSE

Cles des Duc Armagnac V.S.O.P.

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.

Cles des Ducs V.S.O.P. er en velafbalanceret rund og varm armagnac. Den er i besiddelse af en rig karakter som en gammel armagnac.

Farven er tiltalende gylden og klar med en antydning af rav. Duften er harmonisk med aromaer af bl.a. svesker, rosiner og frisk frugt. Smagen er afrundet med god balance mellem smag og alkohol. Cles des Ducs V.S.O.P. har en lang finish.

Cles des Ducs V.S.O.P. kan nydes ren eller som ingrediens i drinks.

Land
Frankrig

Region
ARMAGNAC

Alc %
40.0

Lukning
Korkprop

Størrelse
70 cl

Antal pr. kolli
6

Lagring
4 års fadlagring

Tilføj til kurv antal (B2C)
0

Tilføj til kurv antal (B2B)
0