



CLES DES DUCS NAPOLEON

67020

BESKRIVELSE

Cles des Duc Armagnac Napoleon

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 Napoleon har en dyb ravgylden farve. Duften har frugtagtige anstrøg af svesker, æbler og kvæde. Dernæst en liflig duft af mandler og hasselnød. Smagen er i overensstemmelse med duften. Derudover et strejf af egetræ og moden blomme. En lang eftersmag.

Cles des Ducs Napoleon er en armagnac som udskiller en styrke og en aromatisk rigdom. Takket være den forlængede lagring fremstår den velafbalanceret og subtil. Denne armagnac nydes ren og vil behage ganen hos enhver ynder af armagnac.

Land
Frankrig

Region
ARMAGNAC

Alc %
40.0

Lukning
Korkprop

Størrelse
70 cl

Antal pr. kolli
6

Lagring
6 års fadlagring

Tilføj til kurv antal (B2C)
0

Tilføj til kurv antal (B2B)
0