DRINKS.

Janneau VSOP Armagnac 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	801042
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Armagnac, Gascogne
Embouteilleur	Armagnac Janneau, 5 rue de la Gare BP55, 32100 Condom, France
Marque	Janneau
Type	Armagnac
L'âge	Au moins trois ans, certains stockés jusqu'à 20 ans.
L'usage	Pur
Dégustation	Avec du lilas, du miel, des figues et des noix grillées au nez. En bouche, il est un peu amer mais fruité. Plus tard, on peut goûter du chocolat blanc et du caramel. Finale longue avec des raisins secs et du miel.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	Fabriqué à partir de raisins Baco, Ugni Blanc et Folle Blanche.
Honneurs	Concours Mondial de Bruxelles 2015: Or__International Wine and Spirit Competition 2015: Or et "Outstanding"__International Wine and Spirit Competition 2010: Or et "Best in Class"__International Wine and Spirit

	Competition 2007: Or et "Best in Class"__Beverage Institute of Chicago 2009: Or__International Spirit Challenge 2008: Or__International Wine and Spirit Competition 2005: Or
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
L'emballage	mit Verpackung

Description

L'Armagnac est distillé au pied des Pyrénées, un paysage montagneux du sud-ouest de la France, où les taches blanches des troupeaux de moutons alternent avec les taches noires des chevaux pyrénéens. Depuis plus de 700 ans, cette eau-de-vie particulière est un produit de la Gascogne, bénéficiant d’un climat particulier, entre l'Atlantique et la Méditerranée. L'Armagnac est fermenté et distillé à partir de dix cépages blancs cultivés sur plus de 15 000 hectares de terres certifiées AOC. Traditionnellement, il ne passe qu'à une ou deux reprises dans les alambics en cuivre, ce qui lui donne un caractère plus doux et plus aromatique que le cognac. Le stockage est aussi particulièrement long, et tout se passe dans le silence absolu des caves à vin, dans lesquelles les notes provenant des fûts de chêne de 450 litres du Limousin se mélangent avec le distillat. S’ensuit l’assemblage soigneux des différents contenus des fûts, puis l’embouteillage, après que la part des anges se soit évaporée naturellement. Tout cela contribue au goût de cette eau-de-vie. Et personne ne le sait mieux que la famille Janneau, qui se consacre à la distillation depuis quatre générations. Fondée en 1851 par Pierre Etienne Janneau à Condom, cette maison peut se vanter d'avoir remporté les prix les plus prestigieux dans le monde des eaux-de-vie.