



ACQUISTATO IL

Grand Armagnac Janneau V.S.O.P.



Svinando

Dall'assemblaggio di acquaviti di diversa età, di cui la più giovane ha almeno sette anni di invecchiamento in fusto di rovere.

Fondato da Pierre Etienne Janneau nel 1851 a Condom in Armagnac, alla guida della storica maison si sono susseguite ben quattro generazioni della famiglia Janneau. Una lunga tradizione di buon gusto, tramandata di padre in figlio. Grand Armagnac Janneau V.S.O.P. nasce dalla lenta distillazione di vini bianchi, prodotti nella regione francese di Ténarèze. Ci troviamo nella Francia sud-occidentale, in una regione storica dell'Armagnac che prende il nome dall'omonima strada romana che congiungeva Bordeaux ai Pirenei centrali. Il distillato finito, poi, nasce dall'assemblaggio di acquaviti di diversa età, di cui la più giovane ha almeno sette anni di invecchiamento in fusto di rovere. L'Armagnac, che tra parentesi è la più antica acquavite del mondo, più ancora del più celebre Cognac, si apprezza soprattutto a fine pasto. Va centellinato, in un ampio calice di cristallo, dove il distillato abbia modo di entrare in contatto con l'ossigeno, sprigionando tutte le sensazioni olfattive che è in grado di trasmettere.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Armagnac

Provenienza Francia

Uve

Gradazione 40% vol

Temp. Servizio ambiente

Quando Berlo Cocktail party, After dinner, Meditazione

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni