



Armagnac Castarède VSOP

OMSCHRIJVING

Florence Castarède is de 6e generatie die dit familiedomein beheert, het oudste Armagnac huis opgericht in 1832. Ze produceert zijdezachte Armagnac met veel finesse en subtiliteit. Maison Castarède gehuisvest in Chateau Maniban ligt in het hart van de Bas Armagnac, de regio met de meest aromatische en fruitigste Armagnac van de hoogste kwaliteit. Het kasteel dateert van de 16e eeuw. Het domein is 16ha groot en beplant met 4 druivenrassen met een hoge zuurtegraad namelijk de folle blanche die bloemige aroma's geeft, ugni blanc voor de fijne eau-de-vie kwaliteit, colombard voor de fruitige en kruidige aroma's en baco brengt rondheid en rijpe fruit aroma's.

Het huis is geroemd om hun grote collectie milisimé, de oudste is van 1888! Van 1960 tot 1999 is hun gamma omzeggens volledig beschikbaar op aanvraag.

CATEGORIE

Armagnac

LAND VAN HERKOMST

Frankrijk

STREEK

Gers (Gascogne)

GERECHT

DIGESTIEF

JAARTAL

8 ans

DOMEIN

Castarède

INHOUD

0.70L

DRUIF

ugni blanc en baco blanc 22A een hybride van folle blanche

AFSLUITING

stop met wax