

DRINKS.

L'Encantada 25 Years Armagnac 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703418
Alcool	45.5%
Contenu	50cl
Pays	France
Région	Gascogne
Embouteilleur	SAS L'Encantada, Lieu dit Ménichot, Route d'Auch, 32190 Vic-Fezensac, Frankreich
Marque	L'Encantada
Type	Armagnac
L'âge	25 ans
L'usage	pur
Dégustation	Goût fruité, crémeux et floral avec des notes de pruneaux, de figues, d'abricots, de lys, de caramel, de mangue, de fruit de la passion, de fèves de cacao, de lait d'amande et de racines terreuses.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	Combinaison de deux distillats de Bas Armagnac; maturation en fûts de Gascogne; embouteillage en fût unique
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Les Armagnacs de la marque L'Encantada sont distillés directement par les vignerons en eaux-de-vie claires et mûrissent en fûts de chêne de Gascogne de la région (sud-ouest de la France). Enfin, l'équipe de L'Encantada est chargée de sélectionner les Armagnacs d'exception et de les embouteiller à la force du fût. Cela se fait en collaboration avec un total de six domaines dans les régions de culture "Armagnac Ténarèze" et "Bas Armagnac". L'Armagnac 25 Years est une combinaison de deux distillats de Bas Armagnac. Néanmoins, il s'agit d'une mise en bouteille en fût unique, les eaux-de-vie ayant déjà été assemblées à l'avance. L'Armagnac montre sa couleur ambrée intense naturelle après 25 ans de vieillissement. Le goût est caractérisé par des impressions de pruneaux, de figues, d'abricots, de plantes en fleur, de bonbons crémeux, de mangue, de fruits de la passion, de fèves de cacao et de lait d'amande crémeux. Des tons terreux sont également perceptibles.