

SPIRITS | ARMAGNAC

CASTAREDE XO 20 ANS

CASTARÈDE | FRANCE



70 cl / 40°

Category: Armagnac

Raw material: Uva Ugni Blac, Colombard, Folle Blanche, Baco

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Armagnacais still distillation

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Castarède XO viene imbottigliato dopo un invecchiamento di almeno 20 anni, il doppio esatto di invecchiamento minimo per legge richiesto dal disciplinare dell'AOC. Il lungo periodo periodo all'interno dei barili di rovere francese porta ad una concentrazione aromatica molto intensa con le classiche note ossidative di "rancio" che caratterizzano i distillati molto anziani. Come per tutti gli armagnac castarède i vini vengono prodotti da uve raccolte sui 16 ettari di proprietà o conferite da Vignaioli che collaborano con la Maison da anni. Nessuna aggiunta di solforosa e altri additivi in vinificazione per dei vini dal basso contenuto alcolico ma dotati di una grande acidità. distillazione nel tradizionale alambicco armagnacais

HOW DO I DRINK IT?

Da degustare liscio, come fine pasto o anche durante, vista la particolarità aromatica di abbina a carni rosse in diverse preparazioni.

FOCUS

Castarède XO è stato premiato come miglior Armagnac al Mondo nel 2017 nella sua categoria in occasione del prestigioso concorso "World Drinks Award"

