

DISTILLATI | ARMAGNAC

## CASTAREDE VS

CASTARÈDE | FRANCIA



**70 cl / 40°**

**Tipologia:** Armagnac

**Materia prima:** Uva Ugni Blac, Colombard, Folle Blanche, Baco

**Fermentazione:** Lieviti selezionati

**Metodo di produzione:** Distillazione in alambicco Armagnacais

**Astuccio:** No

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Castarède VS è un armagnac che colpisce per la complessità nonostante la giovane età. La principale differenza sta nell'invecchiamento: per l'appellation contrôlée Armagnac il VS può essere commercializzato dopo un anno di invecchiamento mentre Castarède lo lascia invecchiare per un minimo di 3 anni prima di essere imbottigliato e messo in vendita. Le uve coltivate sui 16 ettari di proprietà fermentano naturalmente senza aggiunta di coadiuvanti né solforosa. Il vino dal basso tenore alcolico e ricco di acidità viene distillato nel classico alambicco continuo "armagnacais". I distillati bianchi ottenuti vengono poi messi nelle botti nuove di rovere francese a partire dal mese di aprile successivo alla raccolta. Da qui inizia la conta degli anni di invecchiamento.

### COME LO BEVO

Da gustare liscio a fine pasto, per chi vuole un distillato di vino non troppo complesso che esprime al meglio la freschezza dei vini utilizzati.

### FOCUS

Bas Armagnac è uno dei tre Crus vocati per la produzione del cognac compresi della AOC. La sottozona del Bas Armagnac viene spesso considerata la migliore, è la più occidentale della denominazione di origine e si estende a partire dalle ultime colline della Guascogna fino ad arrivare dolcemente alla pianure sabbiose che si proiettano verso L'Oceano Atlantico. Sui pendii delle colline, protetti da rigogliosi boschi di querce e castagni si trovano i vigneti dedicati alla produzione dei vini per la distillazione dell'armagnac. Il terroir variegato è composto da argille grigie, crete sabbiose fino ad un limo sabbioso ricco di sedimenti marini, il terreno più adatto per i grandi Bas Armagnac famosi per la loro finezza.

