

DISTILLATI | ARMAGNAC

CASTAREDE VSOP

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 VSOP beneficia di un invecchiamento prolungato nonostante la classificazione VSOP che per l'Appellation D'origine Contrôlée prevederebbe un invecchiamento minimo di 4 anni. Questa espressione della maison Castarède infatti riposa nei barili nuovi di rovere francese per un minimo di 8 anni, di fatto più del doppio della media dei cognac della stessa categoria, pertanto sarà un distillato decisamente più complesso che lascia intravedere note legnose e di frutta secca tipiche dei Bas Armagnac più anziani. Castarède distilla i vini da uve prodotte sui 16 ettari di proprietà oltre ad una piccola parte che viene acquistata da alcuni fidati conferitori. Fermentazioni spontanee e nessuna aggiunta di additivi e solforosa permettono di produrre vini molto territoriali che daranno al distillato un grande carattere.

COME LO BEVO

È adatto a una bevuta liscia così come a ogni cocktail che preveda un cognac o un armagnac o per twist di alcuni grandi classici.

FOCUS

La distilleria Castarède è una Maison a gestione familiare con oltre 180 anni di storia gestita oggi da Florence Castarède. Fu infatti nel 1832 che i Castarède iniziarono a commercializzare le prime barriques di Bas Armagnac, incoraggiati dal Barone Haussman attraverso un Negoce di Nèrac, la maison Jules Nismes Delclou & Cie. Fu un successo, tanto che dopo alcuni anni, i Castarède diedero il proprio nome alla maison Delclou. 170 anni più tardi Florence apre una Boutique a Parigi, una spiritual home nel centro della ville lumière al N° 142 di Boulevard Haussman, in onore del Barone che nei primi anni del 1800 convinse la famiglia a lanciarsi nell'avventura dell'armagnac.

