

Bas-Armagnac XO 15 YO



KRAJ	Francja
REGION	Bas-Armagnac
RODZAJ	Armagnac
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	40,0 %
POJEMNOŚĆ	70 ml

Aromat:

Mocny akcent na suszoną śliwkę, palony karmel oraz stare meble dębowe. Po chwili otrzymujemy aromaty wanilii oraz pudełka po cygarach.

Smak:

Duża gęstość, aż spotęguję słodycz owocową; która jest zbalansowana taninami. Na drugim planie otrzymujemy potęgę aromatu starego dębu, które akompaniuje kandyzowana pomarańcz, świeży imbir oraz kwaśne jabłko. Bardzo długa, ale delikatna końcówka. Zdecydowanie dąb, taniny oraz delikatna śliwka z pomarańczą.

Więcej informacji:

Surowiec- Wino ze szczepów Baco oraz Ugni-Blanc

Destylacja- Armagnac Still

Najmłodszy składnik Clos Martin XO leżakuje w beczce min. 15 lat, co jest znacznie dłuższe niż przewidują prawo; które wymaga by Armagnac z oznaczeniem XO leżakował min. 6 lat.

Clos Martin

**CLOS
MARTIN**
— ARMAGNAC —

Marka **Clos Martin** jest własnością firmy M&T (Millesimes & Tradition), mieszczącej się w pobliżu Nogaro w sercu Bas-a-Armagnac. Jest to spółka zarządzająca grupą producentów, którzy produkują armagnac w Landes i Gers. W M&T produkcja jest nadzorowana przez mistrza piwnicy (cellar master) Jose Barbe.