



ACQUISTATO IL

Grand Armagnac Janneau V.S.O.P.



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Armagnac
Provenienza	Francia
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	ambiente
Quando Berlo	Cocktail party, After dinner, Meditazione
Abbinamento Vinificazione	
Sensazioni	

Dall'assemblaggio di acquaviti di diversa età, di cui la più giovane ha almeno sette anni di invecchiamento in rovere

Fondato da Pierre Etienne Janneau nel 1851 a Condom in Armagnac, alla guida della storica maison si sono susseguite ben quattro generazioni della famiglia Janneau. Una lunga tradizione di buon gusto, tramandata di padre in figlio. Grand Armagnac Janneau V.S.O.P. nasce dalla lenta distillazione di vini bianchi, prodotti nella regione francese di Ténarèze. Ci troviamo nella Francia sud-occidentale, in una regione storica dell'Armagnac che prende il nome dall'omonima strada romana che congiungeva Bordeaux ai Pirenei centrali. Il distillato finito, poi, nasce dall'assemblaggio di acquaviti di diversa età, di cui la più giovane ha almeno sette anni di invecchiamento in fusto di rovere. L'Armagnac, che tra parentesi è la più antica acquavite del mondo, più ancora del più celebre Cognac, si apprezza soprattutto a fine pasto. Va centellinato, in un ampio calice di cristallo, dove il distillato abbia modo di entrare in contatto con l'ossigeno, sprigionando tutte le sensazioni olfattive che è in grado di trasmettere.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres

customer.service@svinando.com · 011-19467821