

Baron Gaston Legrand armagnac 2001 0.7l

» Destiláty



Kód produktu

AR000915

Vinné brandy vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Ugni blanc (doplněná menšinovým podílem dalších tmavých odrůd Colombard a Folle Blanche) vypěstovaných na vinicích francouzské apelační oblasti Bas Armagnac

Armagnac Baron Gaston Legrand má na svědomí rodina Lheraud, jejíž historie sahá až do roku 1680. Vinice pro výrobu armagnacu se nacházely v Petit Champagne, nedaleko města Cognac. V roce 1970 převzal podnik Guy Leroy, který prodává koňak právě pod jménem „Cognac Guy Lheraud“.

Barva: Plně jantarová.

Nos: Velmi svěží. Fantastické závany včelího úlu, nektar, zlaté sultánky, pak přezrálá jablka, zralé černé třešně. Spousta sušených švestek a staré sherry! Je to prostě skvělý armagnac starého stylu.

Ústa: Měkká, naskakují tóny koláče a tabáku. Ale je tam i dub. Velmi dobře integrováno.

Závěr: Velmi hladký s tóny karamelu a fudge.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Baron Gaston Legrand armagnac 2001 0.7l

» Destiláty

Popis

Baron Gaston Legrand Bas Armagnac je vysoce kvalitní francouzská brandy vyrobená v regionu Bas Armagnac. Brandy se vyrábí ze směsi hroznů Ugni Blanc a Colombard a má bohatý a komplexní chuťový profil. Hrozny jsou ručně sklizeny a následně fermentovány tradičními metodami. Víno se poté destiluje v malých měděných destilačních přístrojích, což brandy dodává jedinečný charakter a chuť. Po destilaci brandy zraje v dubových sudech po dobu minimálně 20 let, což jí umožňuje rozvinout její bohatou chuť a komplexnost. Je to brandy s plným tělem, nabízí květinové a ovocné tóny a rafinovanou texturu. Vášně. Zcela klíčové slovo provázející rodinu Lhéraud napříč generacemi. Armagnac z této rodiny je známý nejen ve Francii pro svou vysokou kvalitu a rafinovanost. Tradičně patří mezi klenoty čtených degustací po celém světě. V současné době pokračuje v rodinné tradici Markus del Monego, první Němec, který získal titul nejlepší sommelier světa v roce 1998 a spoustu dalších ocenění. Armagnac Lhéraud zpečetěný dokonalou řadou převážně Armagnaců z jednotlivých ročníků, to je především dlouholetá tradice a proto se v zdejších destilátech setkáme s neobyčejnou rozmanitostí. Od tónů švestek a fíků až po jemný dotek vanilky a pomerančové kůry. Rafinovanost a elegance je zdejší znak, stejně tak mimořádná jemnost a krásná květinová aroma. Každá lahev je balena v dřevěné vysouvací krabici (tvavé případně transparentní) a v látkovém obalu, případně se slámovou dekorací. Rodina Lhéraud, majitel značky Baron Gaston Legrand, pracuje v oblasti vína a výroby koňaků a armaňaků už více jak 100 let. Ovšem pod svým jménem je nabízí až od 70 let minulého století. Klíčovými slovy, která je provázejí, jsou vášně a tradice. Patří mezi nemnoho malých výrobců, kteří striktně dodržují tradiční postupy a jejich koňaky a armaňaky jsou nejen ve Francii proslulé vysokou kvalitou a rafinovaností a patří mezi klenoty čtených degustací po celém světě. Armaňaky Baron Gaston Legrand pocházejí z oblasti Bas-Armagnac, která je považovaná za srdce oblasti. Jejich specialitou je poměrně ucelená nabídka ročníkových armaňaků od 30. let 20. století.

Hlavní parametry

Značka	Baron Gaston Legrand
Druh	tradiční francouzský Armagnac
Původ	Armagnac, Francie
Ročník	2001
Odrůda	Colombard, Folle Blanche, Ugni blanc
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Zrání	20 let, v dubových sudech
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Armagnac
Složení	voda, vinný destilát
Výrobce	Lhéraud Maison Cognac & Armagnac, Domaine de Lasdoux 16120 Angeac-Charente, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.