



Wijnfiche

Pellehaut – V.S.O.P. Armagnac Caraf Réserve de Gaston – 42% | EAU-DE-VIE –

Vinificatie

Het is een assemblage van meerdere Armagnacs tussen 10 en 30 jaar oud. Deze werden in eikenhouten vaten bewaard en bestaan uit één druivensoort: Ugni Blanc of Folle Blanche. Ze worden geassembleerd voor de productie van deze Réserve de Gaston.

Jaar specifieke information

Médaille d'Or au Concours Général Agricole (Paris 2007).

Smaak

Gele kleur met oranje tinten. In de mond zacht en rijk, met een mooie lengte en afdronk met houtindruk.

Algemene info

Type: Apero & Digestief

Druivenrassen: Ugni Blanc (50%), Folle Blanche (50%)

Te bewaren (jaren): "> 10"

Serveertemperatuur: 18°

