Saint Vivant XO Armagnac panák 40% 0.02l



Kód produktu	BARO0030

Aby jste si mohli ochutnat vyjímečné pálenky v klidu domova, připravili jsme pro Vás možnost osobního odběru kdy si panáka můžete odnést v minilahvičce, případně i s věnováním. Tento servis poskytujeme pouze v případě osobního odběru u nás na baru a není možné tyto lahvičky posílat dobírkou.

Cena minilahvičky 0,02 l případně 0,04 l a víčka je účtována zvlášť podle platného ceníku. Etiketa bude nalepena na místě za Vaší přítomnosti.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Saint Vivant XO Armagnac panák 40% 0.02l

Popis

Vstupte do světa absolutní noblesy s vrcholem gaskoňského umění v podobě prestižního Armagnacu v kategorii Extra Old. Tento aristokratický destilát v ikonické láhvi s nakloněným hrdlem nabízí neopakovatelný zážitek pro náročného znalce, kteří hledají dokonalou hloubku a komplexnost vyzrálého dřeva. Barva: Temně měděná s mahagonovými odlesky Vůně: Bohatá a intenzivní s tóny sušených švestek, tabáku, kůže a hořké čokolády Chuť: Plná a sametová, dominují tóny kandovaného ovoce, vlašských ořechů a jemného koření Závěr: Velmi dlouhý a aristokratický s dozvukem starého dubu a vanilkového lusku Armagnac St. Vivant XO představuje mistrovské dílo, které vzniká pečlivým smícháním těch nejlepších a nejstarších „eau-de-vie“ z proslulých oblastí Bas-Armagnac a Ténarèze. Zatímco zákonné minimum pro kategorii XO vyžaduje zrání po dobu deseti let, St. Vivant do svého blendu zahrnuje i mnohem starší destiláty, které odpočívaly v sudech z gaskoňského černého dubu dlouhá desetiletí. Právě tento proces pomalé oxidace a extrakce třísloviny dodává nápoje jeho unikátní „rancio“ charakter. Výroba probíhá tradiční jednorázovou destilací, která je pro Armagnac specifická. Tato metoda uchovává v destilátu více aromatických látek a olejů přímo z hroznů odrůd Ugni Blanc, Folle Blanche a Baco. Výsledkem je robustní a vrstevnatý profil, který se v průběhu času v sudu zakulatil do podoby tekutého hedvábí. Každý doušek tohoto XO je pozvánkou k meditaci a oslavou gaskoňského „art de vivre“. Zajímavost o značce Láhev St. Vivant s nakloněným hrdlem není jen marketingovým tahem, ale poctou legendě. Traduje se, že když králi Ludvíku XIV. podali Armagnac v ručně foukané láhvi, hrdlo se v horku pece mírně ohnulo, král byl natolik nadšený, že její elegancí a originalitou, že se nařídil, aby se tento tvar zachoval jako symbol výjimečnosti.

Hlavní parametry

Značka	st.Vivant
Druh	tradiční francouzský Armagnac
Odrůda	Folle Blanche, Ugni blanc
Přívlastek	X.O.
Původ	Armagnac, Francie, Gaskoňsko
Zrání	v dubových sudech
Balení	dárkové, krabička & tuba
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	Armagnac
Složení	voda, vinný destilát,
Výrobce	Saint Vivant Route de Nérac 32100 Condom Occitanie Francie