Darroze, Grands Assemblages 8y Armagnac

Beschrijving

Armagnac wordt op een iets andere methode bereid dan cognac. Armagnac wordt slechts één keer gedistilleerd, terwijl cognac twee maal en bij een lagere temperatuur gedistilleerd wordt. Beide dranken worden gedistilleerd in een distillatieketel. In elk gebied zijn er natuurlijk eigen regels en andere tradities. Na het stoken heeft cognac een alcoholpercentage van 70%, bij armagnac varieert dit naargelang de distillatiemethode. Dat betekent dat armagnac een groter waterdeel heeft waarin zich de geur- en smaakstoffen bevinden. Invloeden van terroir, druif etc. zijn daardoor in armagnac groter. Beide dranken worden gerijpt op eikenhouten vaten. Ook de druiven voor het maken van armagnac zijn dezelfde als die voor cognac. De bereiding wordt gecontroleerd door Bureau National Interprofessionel de l'Armagnac (BNIA). De Armagnacstreek is onderverdeeld in : Bas-Armagnac // Armagnac-Ténarèze // Haut-Armagnac

Domein:	Darroze
Appellatie:	Armagnac
Alcoholgehalte:	43%
Inhoud:	0,7L