

CHABOT NAPOLEON SPECIAL RESERVE ARMAGNAC

FRANKRIG, ARMAGNAC

Balanceret med vedholdende eftersmag

Chabot Napoleon indeholder Frankrigs mest værdsatte Armagnac'er. Den mørke, mattede flaske giver et fingerpeg om flaskens mahogni- og ravfarvede indhold. Chabot Napoléon er balanceret og vedvarende i smagen og med en duft af blomster og egetræ. En velfortjent forkælelse efter en dags arbejde. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød
FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Armagnac produceres udelukkende i departementerne Gers, Landes og Lot-et-Garonne, alle beliggende i hjertet af Gascogne. Regionen blev i 1936 tildelt oprindelsesbeskyttelsesbetegnelsen A.O.C. Med sin beliggenhed grænsende op til Bordeaux og omringet af Atlanterhavet, Middelhavet og de majestætiske Pyrenæer, har Gascogne et bjergrigt landskab, som gennemløbes af utallige floder og bække. Jordbundsforholdene og klimaet varierer i de forskellige regioner i Gascogne. Her er både ler- og sandholdig silt og kalksten iblandet ler. Klimaet går fra at være påvirket af de omkringliggende have til skovene længere inde i regionen. Klimaets og jordens kompleksitet giver et næsten perfekt miks til vindruedyrkning og fremstilling af armagnac, og man forledes til at tro, at skæbnen har været på spil. Af de 10 druetyper, der er godkendt i Armagnac-regionen, bruger Chabot Baco Blanc, Colombard, Folle Blanche og Ugni Blanc, som hver har deres karakteristika.

Fremstillingen af Chabots Armagnac begynder med høsten og udvælgelsen af de bedste druer, som forvandles til hvidvin. Herefter destilleres vinen i kobberkedler til eau de vie, som er farveløs, når den hældes ud af kobberkedlen og har en alkoholprocent på 52-60% vol. Armagnac destilleres kun en gang og hældes herefter på egetræsfade, som opbevares i underjordiske kældre, hvor temperatur og fugtighed styres. Når Armagnac'en er færdigmodnet, hældes den på ældre fade, og først når chefvinkypere er tilfreds med udviklingen, dvs. duft, smag og udseende, er den klar til at blive blandet.

Om Producenten

I 1828 blev navnet Chabot slået fast som en væsentlig medspiller i vin- og spiritushandlen. Med base i det kuperede landskab i Gascogne i landsbyen Labastide d'Armagnac, producerede familien den vin, der skulle bruges i destilleringen af Armagnac. I mere end et århundrede forblev de velfremstillede armagnac'er en velbevaret hemmelighed, som blev delt mellem nære venner, lokale i Gascogne og den franske adel.

I 1963 indtog Chabot Armagnac resten af verden. Chabots store internationale gennembrud skete under John Gentzbourgers lederskab. Brandyen modtog priser for sin høje kvalitet og karakteristiske smag. I dag fås Chabot Armagnac i 96 lande fordelt på hele kloden og er det bedst sælgende Armagnac-mærke.



VinAvisen

