

CHABOT ARMAGNAC EXTRA

FRANKRIG, ARMAGNAC

Exceptionel

Serveringstemperatur: 16-18°C.



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.

