

Vignobles Fontan, Armagnac VSOP

Nadège en Sylvain Fontan zijn de eigenaren en wijnmakers van Vignobles Fontan. Het kleine familiedomein produceert goede, zéér correcte wijnen, Rijke Floc de Gascogne en prachtige Armagnacs.

De traditie voor distilleren in deze streek is iets anders dan in Cognac. Zo wordt Armagnac gemaakt door middel van een enkele distillatie in een Alambic Armagnacais.

In de Cognac wordt het een dubbele distillatie uitgevoerd. Het distillaat is puur (geen gebruik van caramel) en zuiver van smaak.

Om het gewenste alcoholpercentage te bereiken worden de armagnacs voor botteling met water tot 42% alc. teruggebracht.

Alle gebruikte druiven, Ugni Blanc en Baco, zijn afkomstig van de eigen wijngaarden van het domein.

Soort Spirit:	Eaux-de-vie
Variëteit / Type:	Bas-Armagnac
Herkomst:	Gascogne, Noulens
Land:	Frankrijk
Distillateur:	Vignobles Fontan
Type distilleerketel:	Alambic Armagnacais.
Bottelaar:	Vignobles Fontan
Ingrediënten:	Druivendistillaat van Ugni Blanc.
Kleur:	Amber
Geur:	In de neus vooral fruit, wat menthol en een vleugje peper.
Smaak:	Tonen van vanille, kaneel en kruiden, gevuld door een aangenaam milde afdronk.
Rijping:	5 jaar op nieuwe eikenhouten vaten
Leeftijd / jaartal:	blend van Armagnacs, waarvan de jongste minimaal 5 jaar oud is.
Alc %:	42%
Website:	http://www.vignobles-fontan.com/

