

Pellehaut – V.S.O.P. Armagnac Caraf
Réserve de Gaston – 42% |
EAU-DE-VIE –

Vinification

Het is een assemblage van meerdere Armagnacs tussen 10 en 30 jaar oud. Deze werden in eikenhouten vaten bewaard en bestaan uit één druivensoort: Ugni Blanc of Folle Blanche. Ze worden geassembleerd voor de productie van deze Réserve de Gaston.

Year specific information

Médaille d'Or au Concours Général Agricole (Paris 2007).

Taste

Gele kleur met oranje tinten. In de mond zacht en rijk, met een mooie lengte en afdronk met houtindruk.

General information

Type: Aperero & Digestif

Grape varieties: Ugni Blanc (50%), Folle Blanche (50%)

Storage (years): "> 10"

Serving temperature: 18°

