

CHÂTEAU DU TARIQUET FOLLE BLANCHE 12 ANNI

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **DENOMINAZIONE:** Brandy
- **STATO/REGIONE:** Bas Armagnac (Francia)
- **METODO:** tramite alambicco a colonna a piatti detto “Alambicco Armagnacchese” (Alembique Armagnacais)
- **GRADAZIONE:** 48.2%
- **FORMATO:** Bottiglia da 70 cl con confezione esclusiva
- **PRODOTTO:** si utilizzano solo uve del vitigno “Folle Blanche” e distillato in un alambicco “Armagnac” riscaldato a legna.
- **AFFINAMENTO:** per 12 anni in fusti di rovere francese.
- **COLORE:** dorato con riflessi ambrati.
- **PROFUMO:** il profilo aromatico è molto fine con aromi floreali, d'agrumi e scorza candita.
- **GUSTO:** al palato è armonioso, con aromi di frutta esotica candita, ananas e spezie.
- **FINALE:** è ricco e potente con uno stile molto enfatico.



COME GUSTARLO

- **TEMPERATURA IDEALE:** tra gli 18°C e i 20°C
- **BICCHIERE IDEALE:** Il Balloon basso per il Brandy permette di essere impugnato con il palmo della mano, scaldando il distillato con la temperatura corporea e permette alle componenti volatili di ossigenarsi ed essere maggiormente apprezzate.

DESCRIZIONE PRODOTTO

Lo Château du Tariquet Bas Armagnac Folle Blanche invecchiato 12 anni è una miscela di botti selezionate della stessa annata, di un solo e unico vitigno: il “Folle Blanche”. Rara e difficile da coltivare, la “Folle Blanche” copre meno del 5% della superficie della denominazione Armagnac in Francia.

Allo Château du Tariquet, il “Folle Blanche” viene raccolto dalle vigne di proprietà nel mese di settembre, ed in distillato in un autentico alambicco armagnac riscaldato a legna.

Ogni vendemmia di Folle Blanche viene invecchiata separatamente in botti nuove per i primi anni; infatti vengono utilizzate botti con una tostatura leggera ottenuta dalle foreste di legname francesi rinomate per la sua grana fine. Il colore che ottiene lo Château du Tariquet “Folle Blanche” invecchiato 12 anni proviene esclusivamente da questo invecchiamento in queste botti di rovere francese e, dall'eccellente alchimia tra il sapore delicato del rovere e l'acquavite. La gradazione alcolica ottenuta è naturalmente alta per ottimizzarne le qualità aromatiche di questo particolare brandy francese.

Nel bicchiere si presenta con un colore dorato con riflessi ambrati. All'olfatto è molto fine con aromi floreali, d'agrumi e scorza candita; al palato è armonioso, con aromi di frutta esotica candita, ananas e spezie. Il finale presenta note boisé e di radice di liquirizia.

Un grande prodotto che saprà conquistare gli amanti dei brandy francesi prodotti nella Regione dell'Armagnac.