



GRAND ARMAGNAC JANNEAU

GRADAZIONE ALCOLICA : 40% vol.

CAPACITÀ : ml. 700

CARATTERISTICHE

Janneau è la più antica delle grandi Case di Armagnac. È stata infatti fondata da Pierre Etienne Janneau nel 1851, a Condom. Qui, da generazioni, i viticoltori della regione portano i loro vini alla Maison Janneau che garantisce una distillazione scrupolosa, seguita da un lungo invecchiamento delle acquaviti e infine dalla commercializzazione. Attualmente l'Armagnac Janneau è il marchio leader in tutto il mondo, ed è il numero uno anche in Italia; universalmente apprezzato - è infatti distribuito in sessanta Paesi - Janneau si è costruito una solida reputazione internazionale, e svolge un ruolo economicamente importantissimo per la regione dell'Armagnac.

La distillazione dell'Armagnac può utilizzare sia alambicchi a distillazione continua sia alambicchi a distillazione discontinua. La Maison Janneau utilizza acquaviti prodotte dai due metodi, ma predilige l'uso di alambicchi a distillazione discontinua, di cui dispone dal 1972. Quest'ultimo metodo, il primo a essere originariamente utilizzato nella zona, è indubbiamente il sistema più costoso e complesso.

V.S.O.P.

Prodotto simbolo della Casa, è un blend di distillati ottenuti da uve Baco, Ugni Blanc e Folle Blanche. Tutte le uve sono coltivate nelle regioni del Bas Armagnac e della Ténarèze. La distillazione è effettuata combinando i due metodi (distillazione singola e doppia).

NAPOLEON

È ottenuto da uve Baco e Ugni Blanc, provenienti dalle regioni del Bas Armagnac e della Ténarèze. Nel suo processo produttivo sono utilizzate sia la singola sia la doppia distillazione. Rispetto al V.S.O.P., è leggermente più aromatico, più dolce e più scuro di colore.

X.O. ROYAL

Le varietà di provenienza sono in prevalenza Baco e Ugni Blanc (regioni del Bas Armagnac e della Ténarèze). Nella distillazione vengono impiegati entrambi i metodi. Le acquaviti più vecchie di questo blend arrivano a 30 anni. È uno degli Armagnac più premiati ai concorsi internazionali.

X.O. EXTRAORDINAIRE 18 ANNI

Le uve di provenienza, per la maggior parte della varietà Baco, sono coltivate sia nel Bas Armagnac sia nella Ténarèze. Nella distillazione vengono impiegati entrambi i metodi. Le acquaviti di questo blend straordinario hanno un invecchiamento che va dai 18 ai 35 anni.



ARMAGNAC DOUBLE DISTILLATION

La distillazione avviene esclusivamente nella Maison JANNEAU, a differenza di molti altri marchi di Armagnac. JANNEAU è stata la prima Casa a reintrodurre il metodo della doppia distillazione, due volte più onerosa, ma con il vantaggio di estrarre dal vino tutte le sue qualità aromatiche e gustative.

Una gamma unica di Armagnac con la rotondità, il corpo e lo charme di un vecchio, grande Armagnac, attualmente con l'invecchiamento a 12, 18 e 25 anni.

COLLEZIONE DRAGON—EDIZIONE LIMITATA

La Maison JANNEAU ha deciso di produrre delle Limitate Edizioni Speciali di Armagnac, e ha cominciato nel 2012 con 3 annate: 1988 invecchiato 24 anni, 1976 invecchiato 36 anni, e 1964 invecchiato 48 anni che ha chiamato DRAGON.

L'Anno del Drago è molto importante per i cinesi di tutto il mondo, in quanto è considerato il più fortunato anno di tutti, e questo imbottigliamento speciale vuole celebrare l'anno 2012, che è stato il punto di svolta per l'intero settore Armagnac, in quanto la Cina diventa il più grande mercato per Armagnac nel mondo.

Maison Janneau ha deciso di celebrare questo evento speciale miscelando la sua centenaria esperienza con la cultura orientale cinese, quindi producendo 3 annate eccezionali in un numero limitato di bottiglie numerate.

Le 3 annate (1988 - 1976 - 1964) sono tutti anni del Dragone e secondo lo zodiaco cinese ogni annata selezionata rappresenta un drago diverso: 1988 è il Drago di Terra; 1976 è il Drago di Fuoco; 1964 è il Drago di Legno.

Questi splendidi Armagnac, sigillati in queste rare bottiglie, hanno per ogni epoca e ogni Dragon un carattere diverso. Le etichette, raffiguranti 3 diversi draghi, sono un'opera d'arte in sé e sono state ispirate dalle maestose figure dei draghi che decorano l'antico muro di cinta della Città Proibita a Pechino.

Le annate disponibili degli ARMAGNAC DRAGON sono limitate al contenuto di una botte per ogni annata. Ogni bottiglia porta il numero del lotto totale, e si presenta in una scatola di legno di quercia decorata, stesso legno che Janneau utilizza per l'invecchiamento dell' Armagnac.

ARMAGNAC JANNEAU MILLESIMATI

Rappresentano i Tesori della Maison JANNEAU e tutte le annate sono distillate nella distilleria Janneau.

Le varie annate sono prodotte dalla distillazione semplice, e gli Armagnac sono invecchiati almeno 12 anni in botte.

Sia la data della distillazione che quella dell'imbottigliamento vengono indicate dalla Maison JANNEAU in etichetta.