

Armagnac VSOP

Nismes Delclou

Armagnac, Frankrig

Distriktet Armagnac ligger syd for Bordeaux i det sydvestlige Frankrig. Det er inddelt i 3 departmenter; Le Bas Armagnac, l'Armagnac Tenareze og La Haut Armagnac. Her laves brandy af de 4 druer: Ugni Blanc, Colombard, Folle Blance og Baco.

I 6 generationer har topproducenten Nismes Delclou produceret Armagnac og er den ældste producent i området. Deres samling af vintagevine er også den vigtigste og mest komplette for området med flasker helt tilbage fra 1888. I dag er det Florenee Castarède, efterkommer af Marguerite Nismes, der styre og udvikler huset. Det hele startede med General Nismes, krigshelten der senere blev guvernør i Paris og hans bror Jules Nismes. De var sønner af Pierre Nismes, der ejede handelshuset af samme navn. Delclou blev senere tilføjet, da faderen Pierre blev gift med Elisabeth Delclou. Hos Nismes Delclou frigives udelukkende højeste kvalitet og derfor er deres lagringsperioder også mere end det dobbelte af minimumkravet. VSOP lagret 10 år mod de normale 5 år, XO lagres mindst 20 år mod 6 år normalt, Hors d'Age lagres 20 år mod de gængse 10 år og endelig laver de også vintage armagnac, hvor datoen for aftapning ses på flaskerne.

VSOP står for Very Superior Old Pale. Normalt lagres en VSOP 4-9 år på egetræsfade, men hos Nismes Delclou lagres deres armagnac 8 år i fadene inden de aftappes og frigives til salg.

Druesort:	Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanc og Baco.
Vinifikation:	
Smagsnoter:	



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S