

# Ranska. AC Armagnac Tenareze

## APOTHICAIRE ARMAGNAC 10 YO



LIONEL OSMIN & Cie  
VIGNOBLES DU SUD-OUEST

”Upealta tuoksuva troppi kaikkeen vaivaan”

**Tarina** Armanjakit ovat alkuperämerkittyjä viinistä tehtyjä tisleitä Ranskan Gascognesta. Ne heijastavat ranskalaista individualismia enemmän kuin mikään muu väkevä juoma, sillä tuottajat ovat pieniä ja laajalla alueella eikä teollista tuotantoa ole lainkaan. Lionel Osminin suhteet alueen parhaisiin tuottajiin mahdollistavat todella miellyttävän sekoituksen, jolle Tenarezen alueen Baco ja Ugni Blanc -rypäleet antavat voimakkaan hedelmäisen maun. Tislaamisen jälkeen vuosien kypsytyt tynnyreissä antaa syvyyttä ja vivahteita tälle ”viinin sielulle”. Apteekkihenkinen tuote tuo avun moneen pieneen vaivaan.

**Tuottaja** Joukko Lounais-Ranskan viinejä rakastavia kaveruksia haaveili tasokkaasta viinirytyksestä, joka nostaisi tämän alueen persoonalliset viinit parempaan tunnettuuteen mallinaan Bourgogne tai Rhône’n laakso. Yksi heistä on Lionel Osmin ja ideasta, jota kukaan ei ollut aiemmin yrittänyt, tuli totta vuonna 2010. Alue on valtava Iroulégu’y’sta Bergerac’iin, Madiranista Marcillac’iin. Rypälelajikkeita on alueella noin 150 erilaista ja moninaisuutta lisää suuri joukko erilaisia maaperiä ja olosuhteita. Lionel Osmin & Cie on ryhtynyt takuumieheksi näyttävälle joukolle viinejä, joita voi luonnehtia löydöiksi. ”Olen valinnut vaikean polun, mutta olen todella kiintynyt Lounais-Ranskaan ja päämääräni on tarjota vain kaikkein parasta”, toteaa Lionel Osmin.

**VÄRI** Kirkas meripihkan väri

**TUOKSU** Huumaava, hurmaava tuoksu tarjoilee kermatoffeeta, tuoreita keltaisia luumuja, kvitteniä, hillottuja appelsiinin kuoria, inkivääriä, nugaata, valkoista suklaata, nahkaa ja mausteita. Rikas, hienostunut ja tasapainoinen tuoksu on persoonallinen, mutta samalla tyylikäs

**MAKU** Runsas ja monimuotoinen, täyteläinen ja intensiivinen. Se kertoo tuoksun aromeja, mutta avaa suussa lämmitessään vielä rikkaamman kirjon vivahteita. Lämmin maku on kuivahedelmäinen, toffeinen, mausteinen ja hienostuneen aromikas. Tasapainoinen ja persoonallinen armanjakki

**KÄYTTÖVINKIT** Parhaimmillaan hiukan viilennettynä ja sille on hyvää seuraa moni jälkiruoka, joka perustuu suklaaseen tai kuivattuihin hedelmiin, kuten vaikkapa joulukakut ja vanukkaat. Se on erinomainen digestiivi sellaisenaan ja sopii tietysti tasokkaisiin cocktaileihin. Jos olet hienojen sikarien ystävä, tämä on sinun juomasi.



**VIINITYYPPI** Armanjakki  
**RYPÄLEET** Baco 50%  
Ugni Blanc 50%  
**VALMISTUTTAJA** Lionel Osmin  
**ALKOHOLIPITOISUUS** 40%  
**SOKERIPITOISUUS** 3 g/l

**PAKKAUSKOKO** 12 pll  
**PULLONSULJENTA** Luonnonkorkki  
**PULLON KOKO** 0,7 l  
**TUOTENUMERO** 141008

SAATAVILLA SEURAAVISTA TUKUISTA

