



Il Grand Armagnac Janneau, leader di mercato in Italia e nel mondo, amplia e rinnova la gamma dei suoi prestigiosi blend, che oggi possono vantare un packaging a sua volta rinnovato e modernissimo. Le nuove referenze sono il V.S.O.P., il Napoleon, l' XO Royal, l'XO Extraordinaire 18 anni.

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.

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.

Tutti i Grand Armagnac Janneau sono distribuiti in Italia dalla Fratelli Rinaldi Importatori di Bologna (tel. 051 4217811, fax 051 242328, e-mail info@rinaldi.biz , www.rinaldi.biz).

Piero Valdiserra

Febbraio 2015.