



## CASTARÈDE 1970 | 50 ANS D'ÂGE

### Bas-Armagnac AOC

Le Castarède 1970 est la signature de long vieillissement du programme millésimé de la maison, un demi-siècle de chêne français façonné par les quatre cépages classiques du Bas-Armagnac. 40% vol., 70 cl. ÉLEVAGE : Baco, Ugni Blanc, Folle Blanche et Colombard distillés ensemble à travers l'alambic continu Armagnac, puis élevés progressivement à la cave Castarède, nouveau bois pour la phase d'extraction précoce, fûts anciens pour l'intégration longue. Cinq décennies portent l'eau-de-vie au registre rancio : cette signature distinctive de noix-grillé-chêne patiné trouvée uniquement dans les eaux-de-vie de long vieillissement et certains vins fortifiés. SERVICE : verre tulipe à température ambiante, pur. À table la bouteille s'accorde avec foie gras et confiture de figues, truffes au chocolat noir, Comté affiné, ou un cigare Hondurien corajo où les épices et le rancio trouvent un terrain d'entente. Un digestif naturel après un long repas, la finale fait le travail de la conversation de clôture.

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Ambre riche, reflets orangés.

##### **Aroma**

Écorce d'orange et de citron cristallisée, vanille, amande grillée, fruits secs, chêne patiné.

##### **Taste**

Riche et puissant, chaleur enveloppante, caramel, écorce de citrus, chêne poussiéreux, notes terreuses.

##### **Finish**

Long, chaud, épices de boulangerie, léger rancio en arrière-plan.

CASTARÈDE La plus ancienne maison de négoce d'Armagnac enregistrée en France, fondée en 1832 au Pont de Bordes par une famille anoblie par Louis XVIII en 1818, avec des terres acquises en Bas-Armagnac aux côtés du Baron Haussmann, alors député de Nérac. Six générations plus tard, Florence Castarède dirige la maison depuis les caves historiques ; les stocks anciens incluent des millésimes s'étendant du début du XXe siècle à nos jours. La signature Castarède est l'élevage progressif, nouveau chêne d'abord pour l'extraction, bois ancien pour l'intégration lente, et un refus de commercialiser les millésimes tant qu'ils ne se sont pas stabilisés.