



CASTARÈDE 1960 | 60 ANS D'ÂGE

Bas-Armagnac AOC

Le Castarède 1960 est le millésime phare du programme de sorties actuel de la maison : reposé en chêne français pendant six décennies complètes. 40° d'alcool. Édition limitée. ÉLEVAGE : distillé à partir des quatre cépages classiques du Bas-Armagnac, Baco, Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard, par un alambic Armagnac continu, puis placé en fût de chêne gascon neuf pour la première phase d'extraction. Transféré au cours des décennies vers du bois plus ancien pour l'intégration lente ; les dernières années sont passées en bonbonnes de verre pour arrêter l'évolution de la cave au sommet. Le résultat est la signature classique du Bas-Armagnac millésimé : rancio, profondeur, puissance intégrée. SERVICE : en verre tulipe à température ambiante, pur. La bouteille est une dégustation contemplative, destinée à la rare soirée plutôt qu'à l'étagère régulière. À table, elle s'accorde avec le chocolat noir amer, la châtaigne confite, le fromage bleu avec pâte de coing, ou un long cigare dominicain corajo d'âge où la profondeur du tabac de la cape rencontre le rancio de l'eau-de-vie. Une seule goutte d'eau fraîche peut relever la dimension de fruit candié, mais cet Armagnac était fait pour l'immobilité et le temps, non pour l'ajustement.



Tasting notes

Color

Acajou profond, reflets d'auburn.

Aroma

Intensité remarquable, datte confite, tarte aux noix de pécan, chocolat caramel salé, muscat rôti, rancio classique après des décennies.

Taste

Séduisant, soyeux, vital, cake aux fruits, épices douces, rancio, tannins fins, texture crémeuse.

Finish

Long, crémeux, brièvement succulent, puis épices de cuisson, café, rancio persistant.

CASTARÈDE La plus ancienne maison de négoce d'Armagnac enregistrée en France, fondée en 1832 à 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 originelles ; les stocks historiques comprennent des millésimes s'étendant du début du XXe siècle à nos jours. La signature Castarède est l'élevage étagé : fût neuf d'abord pour l'extraction, bois plus ancien pour l'intégration lente, et un refus de commercialiser les millésimes tant qu'ils ne se sont pas stabilisés.

40 %
70 cl