



Communiqué de Presse de La Maison Castarède

*La plus ancienne Maison d'Armagnac.
Indépendante et Familiale depuis 1832.*

Représentante de la 6^e génération, Florence Castarède a fêté le Mercredi 17 mai plusieurs récompenses dans son showroom situé au 140 Boulevard Haussmann 75008 Paris.

L'obtention du label « **Entreprise du Patrimoine Vivant** », délivré en Mars 2017, par le Ministre des Finances Michel Sapin.

L'obtention de deux récompenses pour son **Hors d'âge XO 20 ans d'âge** :

- La Médaille d'Or au Concours Agricole de Paris (www.concours-agricole.com)
- Le World's Best Armagnac Award, le trophée du Meilleur Armagnac du Monde (www.worldarmagnacawards.com)

Jérôme Vallanet, grand expert en spiritueux et fondateur de la société Forma Bar est venu animer cet événement en présentant cet Armagnac primé à travers différents modes de consommation.

En apéritif : - avec un glaçon, ou coupé d'eau plate ou pétillante, pour égayer vos papilles.

- givré : une grande surprise de découvrir cet armagnac servi frais !

- Le Whaf : *un générateur de nuages à boire*. Une dégustation d'un nuage de saveurs d'Armagnac à la paille, une sensation inédite.

Après la partie didactique sur l'art de déguster un Armagnac, Jérôme Vallanet nous a préparé le cocktail du printemps avec la Blanche, cocktail enivrant dont voici la recette.



CASTAREDE SPRING

- 4cl Blanche d'Armagnac
- 2cl Purée de Poire
- 2cl Crème de pêche de vigne
- 8cl Jus de pomme
- 2 Traits de rhubarbe bitters
- 2cl Purée de fruits rouge
- Et décoré de fruits de saison



Et bien entendu pour les plus gourmands, cet Hors d'Age/XO a été servi « pur » **en digestif**.

Ces différentes manières de déguster cet Armagnac nous ont permis d'apprécier la richesse aromatique de cet Hors d'Age/XO qui a vieilli dans des fûts de chêne au moins 20ans.

Pour plus d'informations n'hésitez pas à nous contacter
ARMAGNAC CASTAREDE
140 boulevard Haussmann
75008 Paris
www.armagnac-castarede.fr

florence.castarede@wanadoo.fr

