

BAS-ARMAGNAC AOC

Assemblage 10 ans- 10 years old

Propriétaire/ Owner: Claire de Montesquiou

Cépages/ Grape-Variety: Bacco 22 A

Type de sol/ Local soil:

Argilo-sableux ; Sables Fauves du bas-armagnac landais
Sandy clay soil.

Vinification:

Traditionnelle et naturelle; le vin peu alcoolisé est distillé très vite après la fin de la fermentation

Traditional and natural vinification. The wine is very low in alcohol and is distilled quickly after the end of fermentation.

Distillation:

Avec un alambic armagnacais traditionnel, en continu et à bas degré (54%): Ceci afin de préserver le maximum des arômes du vin.

With a continuous traditional still, at a low degree. To retain most of the wines flavours.

Viellissement/Aging:

Assemblage de millésimes différents, ayant vieilli pendant au minimum 10 ans dans des pièces (fûts) neuves, puis usagées de 410-430 litres, en chêne pédonculé gascon .

Blend of vintages which have aged in new and then old gascon oak casks for at least 10 years.

Alcool: 43%vol

Cararactéristiques:

Assemblage de 4 millésimes différent. Il possède une belle robe cuivrée, une large gamme d'arômes (pruneau, orange, vanille...) et une grande complexité en bouche.

Blend of 4 vintages. Lovely copper colour, large range of aromas (prune, orange, vanilla...). Length and complexity in the mouth.

Dégustation:

Après un repas

A déguster lentement, en faisant chauffer son verre dans la main pour apprécier les arômes de cette belle eau de vie. Peu à peu se dégage une large gamme d'arômes pâtisseries puissants et d'une grande finesse.

After a meal: drink slowly while warming up your glass in your hand, so you can appreciate all the aromas of this superb spirit.

Conditionnement/ Packaging:

Bellissima: 0,35l; Classique: 0,70 l; Magnum: 1,5l; Pôt gascon: 2,5l

Cartons de 8 bellissimas; Cartons de 6 classiques

Cartons de 2 magnums; cartons de 2 pôts



Domaine d'Espérance 40240 Mauvezin d'Armagnac - France

Tél : 33(0)5.58.44.85.93 Fax : 33 (0) 558.44.87.15

E-mail :info@esperance.fr site :esperance.fr