

BAS-ARMAGNAC AOC

Assemblage 5 ans- 5 Years Old

Propriétaire / Owner: Claire de Montesquiou

Cépages/ Grape-Variety: Bacco 22 A

Type de sol/ Local soil:

Argilo-sableux ; Sables Fauves de l'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 degrés (54%): ceci afin de préserver un maximum d'arômes du vin.

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

Viellissement:

Assemblage d'armagnacs ayant vieilli dans des pièces (fûts) neuves, puis usagées de 410-430 litres en chêne pédonculé gascon pendant 5 ans minimum.

Blend of armagnacs which have aged in new and then old gascon oak casks for at least 5 years.

Alcool: 43%vol

Caractéristiques:

Assemblage de 3 eaux de vie de millésimes différents. Cet armagnac facile à boire révèle des arômes fruités, soutenus par des notes boisées.

Blend of 3 different vintages. This armagnac is easy to drink and reveals fruity aromas, backed up by oak flavours.

Dégustation:

Soit en apéritif: A déguster avec un glaçon ou de l'eau plate ou gazeuse, une autre façon d'apprécier un jeune armagnac. Rentre aussi dans la composition de cocktails en association avec de la mandarine, du citron

As an aperitif: *To sip with ice or fizzy water. Also in blends for cocktails.*

Soit après un repas: A déguster lentement, en faisant chauffer son verre dans la main pour apprécier les arômes de cette belle eau de vie.

After a meal: *To sip slowly, warming up your glass in your hand to sniff the aromas.*

Conditionnement:

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