

BAS-ARMAGNAC - AOC

Les Millésimes- Vintages

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

Viellissement/ Aging:

L'armagnac peut être millésimé à partir de 10 années de vieillissement en pièces (410-430 litres) de chêne pédonculé gascon. Le millésime correspond à l'année de distillation; la date de mise en bouteilles est indiquée sur la contre-étiquette.

The armagnac can have a vintage after 10 years aging in casks. The casks (410-430 litres) are made out of gascon oak. The vintage written on the bottle is the year of distillation. The bottling date is on the back label.

Alcool:

De 43% à 48% selon le millésime.

From 43% to 48% depending on the vintage

Caractéristiques:

Chaque millésime possède sa propre personnalité, son style dominant fait d'arômes patisseries ou de fruits secs ou d'oranges, de pruneau ...

Il en est de même pour la puissance, la complexité, la finesse et la légèreté.

Each vintage has its own personality, its own style. Usually dry fruits or orange or prunes.

The same for its strength, its complexity, its lightness...

Dégustation:

Après un repas: déguster lentement, en faisant chauffer son verre dans la main pour découvrir peu à peu les arômes.

After a meal: drink slowly, warming your glass in your hand to sniff and appreciate the aromas.

Conditionnement:

Bellissima: 0,35l; Classique: 0,70l; 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