



Armagnac Entras 1996 **ARMAGNAC-TENAREZE** **70cl 46%vol**

Sol : Argilo Calcaire

Millésime unique

Cépage : 95 % Ugni-Blanc et 5% Colombard

Distillation et Elaboration : vinification des vins blancs sans soufre puis distillation Armagnacaise (chauffe unique). Elevage en fûts de chêne de 400L durant **17** années. Nous sélectionnons des barriques dans le millésime afin de rendre compte des caractéristiques de l'année. Réduction faible de cet Armagnac à la fin de l'élevage avec une eau exempt de minéraux. Non filtré à froid, Aucun additif. Filtration sur tissu de coton avant mise en bouteille.

Couleur : Ambre et jaune doré

Nez : Ecorces d'agrumes confites, le premier nez est généreux et doux. Il se développe ensuite sur la poire et reste intense tout au long de la dégustation.

Bouche : L'attaque est moelleuse et douce. L'alcool enveloppe le palais et le caractère Ténarèze se fait sentir par un milieu de bouche tonique. En bouche la prune cuite s'efface devant un cortège d'épices, poivre blanc, gingembre.... La bouche s'allonge longtemps.

Suggestion : Cet Armagnac se dégustera en fin de repas. Réchauffé dans un verre ballon ou tulipe il exhalera encore plus d'arômes fruités. On peut ajouter un trait d'eau de source pour révéler les arômes en bouche.
Les amateurs de cigare l'associeront avec un module léger.

