

Armagnac Entras 5ans

ARMAGNAC-TENAREZE

70cl 44%vol

Sol : Argilo Calcaire
Assemblage : 5 ans
Cépage : Ugni-Blanc

Distillation et Elaboration : vinification sans soufre puis distillation Armagnacaise (chauffe unique). Elevage en fûts de chêne de 400L. La réduction de ce 5ans d'âge ou VSOP s'est faite par paliers au cours de l'élevage avec une eau exempt de minéraux. Non filtré à froid, Aucun additif. Filtration légère avant mise en bouteille sur tissu de coton.

Couleur : Ambre et reflets or

Nez : Un nez légèrement vanillé laisse la place à une expression de fraîcheur puis on sent poindre la prune et le fruit frais dans cet Armagnac qui respire la jeunesse.

Bouche : L'attaque en bouche est grasse, l'alcool enveloppant, la puissance des sols argilo calcaire se révèle sur des notes de poivre blanc et génépi. La finale s'étire et rappelle la jeunesse de l'eau de vie par des senteurs de violette.

Suggestion : Cet Armagnac pourra être servi sur glace, en cocktail ou bien sur des saumons fumés, il révélera la délicatesse de la chair du poisson en soulignant les notes fumées.

