

Armagnac Entras 1997

ARMAGNAC -TENAREZE
70cl 46,5%vol

OR – Talent de l'Armagnac – 2018

Sol : Argilo Calcaire

Millésime unique

Cépage : 95 % Ugni-Blanc et 5% Colombard

L'année 1997 a été celle de tous les contrastes : un débourrement très précoce suivi d'une période excessivement douce et sèche, un début d'été très frais et humide, un mois d'août étouffant se terminant par une semaine orageuse. Début septembre, en dehors de la certitude de vendanges précoces, le beau temps chaud de septembre a couronné l'année. La récolte fut abondante et de bonne qualité.

Distillation et Élaboration :

Vinification de vins blancs sans soufre puis distillation Armagnacaise (chauffe unique). Élevage en fûts de chêne de 400L origine Sud-Ouest durant **22** années. Nous avons sélectionné des barriques dans le millésime afin de révéler l'expression 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 doré

Nez : Prunes reines claudes, le premier nez est généreux et doux. Il se développe ensuite sur des nuances de biscuit et de foin sec.

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 les pruneaux, le biscuit, la cire d'abeille et la fève de cacao se succèdent... 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. *Les amateurs de cigare l'associeront avec un module léger.*

