

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.*



Armagnac Entras 1999

ARMAGNAC-TENAREZE
70cl 47%vol

Sol : Argilo Calcaire

Millésime unique

Cépage : 95 % Ugni-Blanc et 5% Colombard

Le millésime 1999 fut une année de vignerons éprouvante qui se finit en toute beauté. Elle débuta favorablement par une belle sortie de raisin puis, dès le printemps, la météo très capricieuse obligeait à être attentif à la croissance et les maladies. Le temps souvent humide et orageux de l'été nous a obligé à une protection très soignée de la végétation. Hormis quelques jours pluvieux début octobre, les vendanges se sont déroulées avec un temps idéal, journées très lumineuses et douces.

Distillation et Elaboration :

Vinification des vins blancs sans soufre puis distillation Armagnacaise (chauffe unique). Elevage en fûts de chêne de 400L durant **20** années. Nous avons sélectionné des barriques dans le millésime afin d'exprimer 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 et jaune doré

Nez : Fruits confits et nuances de moka, le premier nez est généreux. Il se développe ensuite des notes de cerises 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. La bouche est riche, grasse et pleine sur un boisé finement vanillé, des fruits confits, des notes pâtisseries. Elle finit sur le poivre blanc et le gingembre. La bouche s'allonge longtemps.

Suggestion : Cet Armagnac riche 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 épicié.

