

Armagnac Entras 1999
ARMAGNAC-TENAREZE
70cl 47%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 **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 léger.

