



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

**Sol** : Argilo Calcaire

**Millésime unique**

**Cépage** : 95 % Ugni-Blanc et 5% Colombard

**Distillation et Elaboration :**

1996 fut une année froide avec des raisins possédant une acidité marquée. C'est un très beau millésime en Armagnac proche de 1992, grâce à cet équilibre particulier des raisins à la récolte, propice à la finesse des arômes. Vinification des vins blancs sans soufre puis distillation Armagnacaise (chauffe unique). Elevage en fûts de chêne de 400L durant **19** 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** : 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 aérien 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.*

