



Armagnac Vieille-Réserve Entras

ARMAGNAC-TENAREZE

70cl 47,5%vol

Tasted 92/100 Markus del Monego

Tasted 92/100 Andreas Larrson

Guide Dussert Gerbert 2014

Sol : Argilo Calcaire

Assemblage : 15 ans

Cépage : 95 % Ugni-Blanc et 5% Colombard

Distillation et Elaboration :

Cette Vieille Réserve est un assemblage de 15 ans d'âge réalisé par les maîtres de chai du Domaine Entras, année après année. Elle est devenue la référence en Armagnac du domaine. La plus jeune eau de vie de l'assemblage est une eau de vie de 2001. La plus ancienne date de 1993.

Toutes ces années ont été distillées sur Alambic Armagnacais. L'élevage a été réalisé en fûts de chêne de 400L. Réduction faible de cet Armagnac au cours de l'élevage avec une eau exempte de minéraux. Non filtré à froid, Aucun additif. Filtration sur tissu de coton avant mise en bouteille.

Couleur : Ambre lumineux

Nez : Un premier nez aérien s'affirme sur la prune Reine-Claude. Le boisé est intégré et le bouquet de l'Armagnac se développe sur des notes fleuries. La fraîcheur caractérise ce nez.

Bouche : L'attaque en bouche est fraîche, l'alcool est fluide puis intense. L'alcool de cet Armagnac-Ténarèze peu réduit est d'abord tonique puis il laisse place à une finale aromatique qui s'allonge longtemps en bouche sur le pruneau et les épices, vanille et poivre blanc.

Suggestion : Cet Armagnac puissant se dégustera en fin de repas. On le réchauffera doucement dans un verre ballon ou tulipe et il révélera alors toutes ses épices. On peut y rajouter également comme pour du whisky un trait d'eau de source qui assouplira la bouche.

Les amateurs de cigare l'associeront avec un module fruité et intense.

