



Armagnac Entras 2001

ARMAGNAC-TENAREZE

70cl 49%vol

Médaille d'Argent aux Talents de l'Armagnac

Sol : Argilo Calcaire

Millésime unique

Cépage : 95 % Ugni-Blanc et 5% Colombard

Distillation et Elaboration :

2001 fut une année pluvieuse mais avec un bel ensoleillement. C'est un très beau millésime en Armagnac, 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 21 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 lumineux

Nez : Un premier nez aérien s'affirme sur des touches de vanille et de cannelle accompagnées de reine-claude fraîche. Le boisé est intégré et le bouquet de l'Armagnac se développe sur des notes fleuries.

Bouche : La bouche est puissante et fluide, sur des notes salines, presque maltées. Persistant. 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.

