



Armagnac Entras 1996 **ARMAGNAC-TENAREZE**

70cl 47,5%vol

GRAND OR - Talents de l'Armagnac - 2025

Sol : Argilo Calcaire

Millésime unique

Cépage : 95 % Ugni-Blanc et 5% Colombard

1996 fut une année froide qui a donné des raisins possédant une franche acidité et une maturité lente au moment de la récolte. 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.

Distillation et Élaboration : Vinification des vins blancs sans soufre puis distillation Armagnacaise (chauffe unique). Élevage en fûts de chêne de 400L durant **30** années. Sélection de barriques dans le millésime afin de mettre en valeur 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 léger doré

Nez : Écorces d'agrumes confites, le premier nez est généreux et doux. Il se développe ensuite sur les fruits comme 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.

