



## ***Armagnac Vieille-Réserve Entras*** **ARMAGNAC-TÉNARÈZE**

**70cl 47,5% vol**

**Sol** : Argilo Calcaire, burdigalien, marnes

**Assemblage** : 15 ans

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

**Distillation et Elaboration** : Assemblage de 15 ans d'âge réalisé par les maîtres de chai du Domaine Entras, année après année. Il s'agit d'une réserve perpétuelle : les mises en bouteille de la Vieille Réserve sont compensées par un ajout d'une eau de vie de 15 ans. Les vieux armagnacs de l'assemblage éduquent les jeunes armagnacs qui ramènent leur présence et fraîcheur. Année après année, cet Armagnac constitue la référence du domaine.

Tous les armagnacs de cet assemblage ont été distillés sur Alambic Armagnacais. L'élevage a été réalisé en fûts de chêne traditionnel de 400L. Réduction faible 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.

