



BAS ARMAGNAC MILLESIMATO



Millesimati

Ogni annata ha la sua personalità, il suo stile.

Negli Armagnac di Domaine d'Esperanza prevalgono i profumi di pasticceria, frutta secca, arance candite, prugne ...

ma mantengono ugualmente potenza, complessità, finezza e leggerezza nonostante ogni annata sia differente.

Le uve utilizzate sono: Baco 22 A o Folle Blanche.

Il Baco 22 è un vitigno particolarmente fruttato mentre il Folle-Blanche al naso è molto floreale.

Il vino a bassa gradazione alcolica viene distillato molto rapidamente dopo la fine della fermentazione.

Viene utilizzato un alambicco tradizionale per Armagnac, continuo e a bassa gradazione (52/54%):

questo per preservare il massimo degli aromi del vino, ogni varietà viene distillata separatamente.

Invecchiamento: il distillato viene versato in una nuova botte, quindi utilizzato e può essere invecchiato

a partire dai 10 anni in botti (410-430 litri) di rovere peduncolato guascone.

La vendemmia corrisponde all'anno di distillazione; la data dell'imbottigliamento è indicata sull'etichetta posteriore.

L'Armagnac non invecchierà più in bottiglia.

Alla Domaine d'Espérance, si selezionano annate eccezionali vendute al loro naturale grado di invecchiamento, non vengono aggiunti dolcificanti o liquer.

Alcool: da 43% al 49% a seconda dell'annata.

Da degustare dopo un pasto o da godere lentamente, riscaldando il bicchiere tra le mani per scoprirne gli aromi. Da

meditazione!

