

# DOMAINE DES PERSENADES

## Armagnac Millésime 1996

APPELLATION: A.O. P Armagnac

CÉPAGE : 50% Ugni-Blanc et 50% Colombard.

SOL : Boulbènes sableuses

DENSITE : 4000 pieds / ha

RENDEMENT : 100 hl / ha

MISE EN BOUTEILLE : Au domaine

CONDITIONNEMENT : Bouteille Ariane de 70 cl

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Robe : Rouge intense et limpide.

Nez : Mandarine, fruits confits et cire d'abeille.

Bouche : Belle vivacité.

VIEILLISSEMENT :

En fûts neufs, puis en fûts ayant déjà été utilisés, depuis 1996, ce millésime a été mis en bouteille maximum 4 mois avant la vente. Le sol du chai a été gardé en terre pour un meilleur vieillissement.