

DOMAINE DES PERSENADES

Armagnac Millésime 1997

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 profond, acajou.

Nez : Agrumes, écorce d'orange, eucalyptus.

Bouche : Sucrosité en attaque, saveur sur l'orange avec une finale chaude.

VIEILLISSEMENT :

En fûts neufs, puis en fûts ayant déjà été utilisés, depuis 1997, 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.