

DOMAINE DES PERSENADES

Armagnac Millésime 1998

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 : Orange intense

Nez : Confiture de prune, vanille et pain grillé..

Bouche : Attaque souple, saveur fruitée avec une finale chaleureuse.

VIEILLISSEMENT :

En fûts neufs, puis en fûts ayant déjà été utilisés, depuis 1998, 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.