

# DOMAINE DES PERSENADES

## Armagnac Millésime 2010

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 : Or pâle

Nez : Subtiles notes de mandarine, d'acacia et de cacao

Bouche : Attaque souple, sur des arômes d'agrumes et de chocolat

VIEILLISSEMENT :

En fûts neufs, puis en fûts ayant déjà été utilisés, depuis 2010, ce millésime a été mis en bouteille maximum 4 mois avant la vente. Le sol du chai de vieillissement a été gardé en terre pour un meilleur vieillissement.