

DOMAINE DES PERSENADES

Armagnac Millésime 1999

APPELLATION : A.O.C Armagnac

CÉPAGE : 50% Ugni-Blanc et 50% Colombard

SOL : Boulbènes sableuses

DENSITÉ : 4 000 pieds / ha

RENDEMENT : 100 hl / ha

MISE EN BOUTEILLE : Au domaine

CONDITIONNEMENT :

- **Bouteille Ariane de 70 cl**
- **Cire noire**

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

CONSEIL DE DÉGUSTATION :

- **Vieillessement** : En fûts neufs, puis en fûts ayant déjà été utilisés

Ce millésime a été mis en bouteille maximum 4 mois avant la vente. Le sol du chai a été gardé en terre battue pour un meilleur vieillissement.

