

DOMAINE DES PERSENADES

Blanche d'Armagnac

APPELLATION: A.O. P Armagnac

CÉPAGE : Ugni-Blanc, Colombard, Bacco

SOL : Boulbènes sableuses

DENSITE : 4000 pieds / ha

RENDEMENT : 100 hl / ha

MISE EN BOUTEILLE : Au domaine

CONDITIONNEMENT : Bouteille Ariane de 50 cl

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Robe : Limpide

Nez : Puissant et charmeur d'agrumes : un savant mélange de notes citronnées et de zeste

Bouche : Ample et souple avec une finale tout en longueur sur des saveurs d'agrumes

Conseil de dégustation : A boire glacée, frappée, en trou gascon ou en fin de repas.

Accompagne également très bien les sushis

