

# DOMAINE DES PERSENADES

## Armagnac V.S.O.P

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 : couleur brune

Nez : réglisse intense, légèrement sur le pruneau

Bouche : attaque souple, puis ample avec une finale épicée

VIEILLISSEMENT :

En fûts neufs, puis en fûts ayant déjà été utilisés, ce VSOP 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.