

DOMAINE DES PERSENADES

Armagnac 20 ans d'âge

APPELLATION : A.O. C Armagnac

CÉPAGE : 30% Ugni-Blanc et 70% Colombard.

SOL : Boulbènes sableuses

DENSITE : 4000 pieds / ha

RENDEMENT : 100 hl / ha

MISE EN BOUTEILLE : Au domaine

CONDITIONNEMENT : Bouteille Exception de 70 cl

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Robe : couleur brun foncé

Nez : réglisse, cacao

Bouche : suave avec une bonne finale

VIEILLISSEMENT :

En fûts neufs, puis en fûts ayant déjà été utilisés. Cet armagnac 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.