

DOMAINE DES PERSENADES

Armagnac 25 ans d'âge

APPELLATION : A.O. C Armagnac

CÉPAGE : 40% Ugni-Blanc et 60% 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 acajou clair

Nez : orange confite, menthol

Bouche : souple, aromatique, longue finale épicée

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.