

DOMAINE DES PERSENADES

Armagnac Millésime 2011

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 aux reflets or

Nez : Réglisse, menthe et eucalyptus.

Bouche : Souple, rafraîchissante sur la menthe et la sève de pin

VIEILLISSEMENT :

En fûts neufs, puis en fûts ayant déjà été utilisés, depuis 2011, ce millésime a été mis en bouteille maximum 4 mois avant la vente. Le sol du chai a été gardé en terre pour un meilleur vieillissement.