

ARMAGNAC 5 ANS



Notre plus jeune Armagnac, mais pas le moins intéressant !

Notre domaine viticole familial est situé au cœur de la Gascogne, à Gondrin dans le département du Gers. Nous exploitons aujourd'hui 60 hectares de vignes cultivées en viticulture raisonnée. Le domaine est engagé dans le respect de l'environnement.



DOMAINE DES CASSAGNOLES

◆
CÔTES DE GASCOGNE

Données Essentielles

COMMUNE PAYS : Gondrin, France

APPELLATION : Côte de Gascogne

SOLS : Argilo-Calcaire

CLIMAT : Océanique doux

DEGRÉ : 41 % vol.

CÉPAGE : Armagnac 100 % issu de la distillation d'Ugni Blanc

DATE DE DISTILLATION : Novembre

Distillation en continu dans un alambic traditionnel à colonne.

Elevage dans des barriques de chêne Gascon.

Note de Dégustation

Cet Armagnac a une teinte d'ambre claire avec des reflets dorés.

Au nez, il est certes un peu vif, mais la présence discrète du bois favorise l'expression de puissants arômes de noix de coco, pruneaux et vanille. A la fois intense et complexe.

La bouche est charnue, ronde et équilibrée sur des tanins fondus.

