

## ARMAGNAC 12 ANS



La valeur sûre de notre gamme !

*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 : ARMAGNAC AOC

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

Notre ARMAGNAC 12 ANS a une belle teinte brune ambrée, des arômes de noix et un fruité profond.

La bouche est fondue, équilibrée sans la moindre aspérité. Une belle harmonie du fruit et du bois. Finale intense et élégante.



DOMAINE DES CASSAGNOLES – 32330 GONDRIN – FRANCE

TEL. 05 62 28 40 57 – FAX. 05 62 28 42 42

[j.baumann@domainescassagnoles.com](mailto:j.baumann@domainescassagnoles.com)