

## ARMAGNAC 20 ANS



Le plus ancien Armagnac de notre chai !

*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.*



### Données Essentielles

COMMUNE PAYS : Gondrin, France

APPELLATION : Côte de Gascogne

SOLS : Argilo-Calcaire

CLIMAT : Océanique doux

DEGRÉ : 40,5 % 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

Harmonie, rondeur, souplesse équilibre définissent cet Armagnac doté d'une belle teinte brune profonde ainsi que d'arômes de cuir et de noix.

La bouche est fondue, fine, élégante, équilibrée et très ronde.

Le chêne est très présent avec une sensation vanillée.

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)