



Domaine d'Espérance ARMAGNAC

Grand Bas-Armagnac.France

VS 5 fûts – AOC - brut de fût



Propriétaire / Owner	Claire de Montesquiou
Cépages/ Grape-Variety	Baco 22 A, Folle-Blanche
Type de sol/ Local soil	Argilo-sableux; Sables Fauves de l'armagnac landais <i>Sandy clay soil</i>
Vinification	- A basse température, très soignée ; le vin peu alcoolisé est distillé très vite après la fin de la fermentation - Low temperature vinification. <i>The wine is very low in alcohol and is distilled quickly after the end of fermentation.</i>
Distillation	- Avec un alambic armagnacais traditionnel, en continu et à bas degrés (52/54%), afin de préserver un maximum d'arômes du vin. - <i>With a continuous traditional still, at a low degree (52/54°), to retain most of the wines' flavours.</i>
Viellissement / Aging	-vieillissement en fût de chêne pédonculé gascon - <i>aging in casks made of pedonculated oak.</i>
Alcool	52,5% vol -aucune réduction, brut d'alambic/ <i>still proof</i>
Caractéristiques/ Details	-Assemblage de 2 cépages de 5 fûts différents : Folle-Blanche 2022, fût 250, Baco 2022: fût 291 et 154, Baco 2020, fût 332 et 336 -Blend of 2 grape varieties from 5 different casks: Folle-Blanche 2022: cask 250 Baco 2022: cask 291 and 154 Baco 2020, cask 332 and 336 Additifs /Additives : 0 Eau /Water : 0
Dégustation / Tasting	-En apéritif : avec des glaçons - En cocktail : avec des bases de fruits, ou de café -As an apéritif : <i>with ice cubes.</i> -Within a cocktail : <i>mainly based on fruits, or coffee</i>
Conditionnement / Packaging	Classique: 0,70 l ; bouchon verre Cartons de 6 bouteilles/ <i>carton of 6 bottles</i>