



# Domaine d'Espérance ARMAGNAC

Grand Bas-Armagnac.France

## COBRAFIRE BLANCHE ARMAGNAC- AOC



Propriétaire / Owner	<b>Claire de Montesquiou</b>
Cépages/ Grape-Variety	<b>Baco 22 A , Folle-blanche</b>
Type de sol/ Local soil	Argilo-sableux; Sables Fauves de l'armagnac landais <i>Sandy clay soil</i>
Vinification	- <b>A basse température, très soignée</b> ; le vin peu alcoolisé est distillé très vite après la fin de la fermentation - <b>Low temperature vinification</b> . <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	- Pas de vieillissement; Armagnac blanc, millésimé, non passé en fut de chêne. - <i>White spirit distilled just after the vinification and which has not been in wooden cask.</i>
Alcool	52,2% vol -aucune réduction, brut d'alambic/ <i>still proof</i>
Caractéristiques/ Details	- <b>Assemblage millésimé de 2 cépages : Folle-Blanche et Baco, les proportions changent chaque année.</b> - <b>Blend of 2 grape varieties, the proportion of which changes every year. Vintage Blanche</b> Additifs/Additives : 0 Eau/Water : 0
Dégustation / Tasting	- <b>En apéritif</b> : avec des glaçons - <b>En cocktail</b> : avec des bases de fruits, ou de café  - <b>As an apéritif</b> : with ice cubes. - <b>Within a cocktail</b> : mainly based on fruits, or coffee
Conditionnement / Packaging	<b>Classique</b> : 0,70 l ; bouchon verre Cartons de 6 bouteilles/ <i>carton of 6 bottles</i>