



Domaine d'Espérance ARMAGNAC

Grand Bas-Armagnac.France

BAS-ARMAGNAC

Blanche d'Armagnac AOC



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	- Traditionnelle et naturelle ; le vin peu alcoolisé est distillé très vite après la fin de la fermentation - Traditional and natural 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 . Distillation à 59/60%, puis réduction à 43% - <i>With a continuous traditional still, at a low degree (59/60°, then reduced to 43°): to retain most of the wines' flavours.</i>
Alcool	43%vol
Caractéristiques/ Details	- Assemblage de Baco 22A et de Folle Blanche . La proportion de l'assemblage change chaque année et est définie après la dégustation et les essais d'assemblage. - Blend of Baco 22A and Folle Blanche . <i>Each year we choose the proportion of each grapevariety after a tasting.</i>
Dégustation / Tasting	- Avant le repas : A déguster frappé comme de la vodka, en apéritif ou dans des cocktails de fruits. - <i>Before the meal</i> : <i>To drink chilled like a vodka, as an apéritif or in fruit cocktails.</i> - Pendant le repas : Frappé, avec des poissons fumés, genre saumon ou avec du caviar. - <i>During the meal</i> : <i>Chilled, with smoked fish (salmon or eel) or with caviar.</i> - Après un repas : A déguster lentement comme un alcool de fruits. Les notes florales de la Folle Blanche s'assemblent merveilleusement aux notes de poires ou de prunes du Baco 22A. - <i>After a meal</i> : <i>To sip slowly like a fruit eau de vie. The flower notes of the Folle Blanche blend wonderfully with the pear and prune notes of the Baco 22A</i>
Conditionnement / Packaging	Classique : 0.70l. Cartons de 6 ou 12 bouteilles <i>Classical : 0.70l . Boxes fo 6 or 12 bottles</i>