



# Domaine d'Espérance ARMAGNAC

Grand Bas-Armagnac.France

## BAS-ARMAGNAC AOC

### Assemblage 18 ans Brut de fût/ 18 Years Old Cask Proof

Propriétaire / Owner	<b>Claire de Montesquiou</b>
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	<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. <b>- With a continuous traditional still, at a low degree (52/54°): to retain most of the wines' flavours.</b>
Viellissement / Aging	- <b>Les millésimes ont</b> vieilli pendant au minimum 18 ans dans des pièces (fûts) neuves, puis usagées de 410-430 litres, en chêne pédonculé gascon. <b>- the vintages</b> <i>have aged at first in new Gascon oak casks and then in older ones for at least 18 years. The casks are locally made in pedunculated Gascon oak. Their capacity is between 410 and 430 liters.</i>
Alcool	46%vol <b>Brut de fût</b>
Caractéristiques/ Details	- <b>Assemblage d'au moins 8 eaux de vie</b> de différents millésimes dont le plus jeune a vieilli au moins 18 ans dans des fûts de chêne. Il possède une belle robe cuivrée, une large gamme d'arômes (pruneau, orange, vanille...) et une grande complexité en bouche. <b>- Blend of at least 8 different vintages,</b> <i>the youngest of which has aged at least 18 years in barrels of Gascon pedunculate oak . It possesses a beautiful copper colour, a wide range of aromas (prune, orange, vanilla) and a big complexity in mouth.</i>
Dégustation / Tasting	- <b>Après un repas :</b> A déguster lentement, en faisant chauffer son verre dans la main pour apprécier les arômes de cette belle eau de vie. Peu à peu se dégage une large gamme d'arômes pâtisseries puissants et d'une grande finesse Le <b>rancio</b> apparaît en fin de bouche. <b>- After a meal :</b> <i>drink slowly while warming up your glass in your hand, so you can appreciate all the aromas of this superb spirit. A wide range of aromas with powerful pastry notes and of a big fineness will slowly come out. The "rancio" appears at the end of mouth.</i>
Conditionnement / Packaging	<b>Bellissima:</b> 0,35l; <b>Classique:</b> 0,70 l; <b>Magnum:</b> 1,5l; <b>Pôt gascon:</b> 2,5l - Cartons de 8 bellissimas; - Cartons de 6 classiques . - Cartons de 2 magnums; - Cartons de 2 pôts



Domaine d'Espérance . 40240 Mauvezin d'Armagnac. France.

Tel +33(0)5 58 44 85 93

[www.armagnac-esperance.com](http://www.armagnac-esperance.com) / Email : [info@esperance.fr](mailto:info@esperance.fr)