



Domaine d'Espérance ARMAGNAC

Grand Bas-Armagnac.France

BAS-ARMAGNAC AOC

Assemblage 20 ans / 20 Years Old



Propriétaire / Owner	Claire de Montesquiou
Cépages/ Grape-Variety	Baco 22 A
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 <i>- Traditional and natural vinification. 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	- Assemblage de millésimes différents , ayant vieilli pendant au minimum 20 ans dans des pièces (fûts) neuves, puis usagées de 410-430 litres, en chêne pédonculé gascon. <i>- Blend of vintages which have aged at first in new Gascon oak casks and then in older ones for at least 20 years. The casks are locally made in pedunculated Gascon oak. Their capacity is between 410 and 430 liters.</i>
Alcool	43%vol
Caractéristiques/ Details	- Assemblage d'au moins 4 eaux de vie de différents millésimes dont le plus jeune a vieilli au moins 20 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. <i>- Blend of at least 4 vintages, the youngest of which has aged at least 20 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	- Après un repas : 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 rancio apparaît en fin de bouche. <i>- After a meal : 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	Bellissima : 0,35l; Classique : 0,70 l; Magnum : 1,5l; Pôt gascon : 2,5l - Cartons de 8 bellissimas; - Cartons de 6 classiques . <i>- Cartons de 2 magnums; - Cartons de 2 pôts</i>

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

Tel +33(0)5 58 44 85 93 - Fax +33(0)5 58 44 87 15

www.armagnac-espérance.com / Email : info@esperance.fr