



Domaine d'Espérance ARMAGNAC

Grand Bas-Armagnac.France

BAS-ARMAGNAC AOC : Vintages "Millésimes d'Espérance"

1990 -1992 -1993 -1994 -1995 -1997- 1998 -1999 -2001 -2002 -2003 -2004 - 2005



Propriétaire / Owner	Claire de Montesquiou
Cépages/ Grape-Variety	soit du Baco 22 A, soit de la Folle blanche <i>Either Baco 22 A, or Folle blanche.</i>
Type de sol/ Local soil	Argilo-sableux ; Sables Fauves de l'armagnac landais <i>Sandy clay soil</i>
Vinification	- Chaque vin est vinifié séparément de façon très 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. Chaque cépage est distillé séparément. <i>- With a continuous traditional still, at a low degree (52/54°): to retain most of the wines' flavours. Each grape-variety is distilled separately.</i>
Viellissement / Aging	<p>-L'eau de vie est versée dans une barrique neuve, puis usagée et peut être millésimée à partir de 10 années de vieillissement en pièces (410-430 litres) de chêne pédonculé gascon. Le millésime correspond à l'année de distillation; la date de mise en bouteilles est indiquée sur la contre-étiquette. L'armagnac ne vieillira plus en bouteilles.</p> <p>Au domaine d'Espérance, on ne choisira que les pièces exceptionnelles pour les vendre sous leurs millésimes et avec leurs numéros de barrique. Elles seront à leur degré naturel de vieillissement (part des anges), aucun édulcorant ou petites eaux ne seront rajoutés..</p> <p><i>- The brandy is poured at first into a new barrel, then into an older one. It can become a vintage after 10 years of aging in casks. The casks (410-430 liters) are made out of Gascon pedonculated oak. The year of vintage corresponds to the year of distillation; the date of the bottling is mentioned on the back label. Armagnac will not age anymore in bottles.</i></p> <p><i>At Domaine d'Espérance, we choose only the exceptional casks to sell them under their vintage year and with the number of the barrel on the back-label. They will be at their natural strength (angels' share), no sweetener or small waters will be added.</i></p>

page 1/2



BAS-ARMAGNAC AOC : Vintages "Millésimes d'Espérance »

1990 -1992 -1993 -1994 -1995 -1997- 1998 -1999 -2001 -2002 -2003 -2004 - 2005



Alcool	de 43% à 49% selon le millésime <i>from 43% to 49% depending on the vintage</i>
Caractéristiques / Details	<p>-Chaque millésime possède sa propre personnalité, son style. Au domaine d'Espérance domine les arômes pâtisseries avec des fruits secs ou des oranges confites, de pruneau. Il en est de même pour la puissance, la complexité, la finesse et la légèreté: chaque millésime est différent.</p> <p>- Each vintage has its own personality, its own style. <i>Usually dry fruits or orange or prunes.</i> <i>The same for its strenght, its complexity, its lightness....each vintage is different.</i></p>
Dégustation / Tasting	<p>- Après un repas : Après un repas: déguster lentement, en faisant chauffer son verre dans la main pour découvrir peu à peu les arômes.</p> <p>- After a meal: <i>drink slowly, warming up your glass in your hand to sniff and appreciate slowly all the aromas.</i></p>
Conditionnement / Packaging	Bellissima: 0,35l; Classique: 0,70 l; Magnum: 1,5l; Pôt gascon: 2,5l - Cartons de 8 bellissimas; - Cartons de 6 classiques . - Cartons de 2 magnums; - Cartons de 2 pôts