



Domaine d'Espérance ARMAGNAC

Grand Bas-Armagnac.France

BAS-ARMAGNAC AOC

Assemblage 10 ans / 10 Years Old



Propriétaire / Owner	Claire de Montesquiou
Cépages / Grape-Variety	Baco 22 A and 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 <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 (54%): ceci afin de préserver un maximum d'arômes du vin <i>- With a continuous traditional still, at a low degree. To retain most of the wines' flavours</i>
Viellissement / Aging	- Assemblage de millésimes différents, ayant vieilli pendant au minimum 10 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 10 years. The casks are locally made in pedunculated Gascon oak. Their capacity is between 410 and 430 liters</i>
Alcool	40%vol
Caractéristiques / Details	- Assemblage d'au moins 4 eaux de vie de différents millésimes dont la plus jeune a vieilli au moins 10 ans dans des fûts de chêne pédonculé gascon. 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 different vintages, the youngest of which has aged at least 10 years in barrels made of Gascon pedunculated oak. It has 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. <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. Slowly one gets a wide range of aromas with powerful pastry notes and a high fineness.</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 . Cartons de 2 magnums; - Cartons de 2 pôts