

Bas Armagnacs

XO 10 ans

Vanille et notes fleuries

Cépages : Bacco – Ugni Blanc

Grape varieties : Bacco – Ugni Blanc

Distillation

Le vin est distillé au Domaine de Joÿ, très tôt après la fermentation par simple chauffe. Dès sa sortie de l'alambic, l'armagnac est logé en fûts neufs de chêne de Gascogne pour sa typicité et le caractère, mais aussi du Limousin pour la souplesse et l'élégance. Après une prise de tannins rapide, les eaux de vie sont transférées dans des fûts plus âgés, pour terminer les transformations amorcées et trouver l'équilibre boisé/fruité. Un suivi rigoureux et des aérations successives, permettront d'obtenir des produits équilibrés pour constituer une gamme qualitative constante.

The wine is distilled, soon after being after fermented, by simple heating. Leaving the still, the Armagnac is transferred to the cellar, where it is stored in new gascon oak casks to give it its special character and also in oak casks from Limousin, for suppleness and elegance. After a rapid absorption of tannins, the armagnacs are moved to oldercasks to complete the process and get the right balance between wood and fruit. Then, strict monitoring and successive aerations will help to create a consistent range of armagnacs.

Vieillessement : 10 ans dans des fûts de chêne neufs

Aging : 10 years in new casks

Commentaire

Couleur dorée, nez de bois déjà évolué, très vanillé avec des notes fleuries, bouche peu agressive marqués par une attaque douce de vanille et d'épices, puis le bois revient pour se fondre en longueur...

Golden colour, well developed woody nose, lots of vanilla with foral notes, mouth not very aggressive marked by a gentle attak of vanilla and spices ; the wood then comes back creating length.

