

## Collection By Joÿ Armagnacs Millésimés



**Etui souple**



**Coffret**



**Coffret Bois**

### Armagnacs Souples & Fins

**1998** : Brun avec reflets orangés. Nez vanillé et de fraise fraîche. Bouche ronde avec des notes de pêche blanche.

**1996** : Orangé léger. Nez amande fraîche et de vanille. Bouche fraîche désaltérante, mentholée.

**1994** : Brun avec des reflets orangés. Nez poivré épicé et de bois grillé vanillé. Bouche fraîche sur des notes de menthe et de verveine.

**1993** : Orangé léger et jaune paille. Nez et bouche de crème brûlée doux et long.

**1991** : Doré avec des reflets orangés. Nez d'agrumes mandarine et bouche rancio.

**1990** : Reflet doré. Nez amande fraîche. Bouche vanillé et de cannelle.

**1987** : Paille d'or. Nez et bouche sur la figue blanche et la poire.

**1985** : Jaune d'or soutenu. Nez de pâte de coing. Bouche légère de crème brûlée.

**1981** : Orangé clair. Nez et bouche vanillé et de mandarine.

**1980** : Jaune d'or. Nez de mirabelle et bouche de fleur d'orangé.

**1979** : Doré orangé. Nez de quetsche et de poire. Bouche fruitée sur la poire.

## *Armagnacs Riches & Equilibrés*

**1997** : Orangé léger avec des reflets éclatants. Nez d'orange confite, épicé. Bouche d'agrumes mûrs, abricot.

**1995** : Orangé avec des reflets dorés. Nez de pain d'épice et de miel. Bouche souple et ample où le caractère du bois toasté ressort avec une finale de prune mûre.

**1989** : Reflet orangé foncé. Nez et bouche de mirabelle et de quetsche.

**1986** : Orangé avec des reflets bruns. Nez de zeste d'orange confite.

**1984** : Orangé avec des reflets dorés. Nez très vanillé et sur la prune dante. Bouche sur la prune violette fraîche.

**1983** : Orangé léger. Nez d'herbe fraîche. Bouche boisée sur la datte.

**1978** : Orangé soutenu. Nez de vanille fraîche et de verveine. Bouche désaltérante sur une finale de réglisse.

**1974** : Orangé foncé avec des reflets dorés. Nez et bouche de bois fondu vanillé et de pêche blanche.

**1973** : Ambré foncé. Nez de pain grillé. Bouche d'orange confite.

**1972** : Ambré soutenu. Nez de figue noire et de pruneau. Bouche pruneau et griotte.

**1971** : Orangé soutenu. Nez boisé sur des notes grillées. Bouche pain d'épices et réglisse.

**1970** : Ambré soutenu. Nez d'épice de cannelle et de poire. Bouche souple et longue sur les agrumes.

## *Armagnacs Puissants & Expressifs*

**1999** : Brun brillant, rancio épicé, café. En bouche des notes de pain d'épices et pain grillé.

**1992** : Brun avec des reflets orangés. Nez rancio avec des notes de noisettes grillées. Bouche onctueuse et fluide où se mêlent le rancio et l'orange confite.

**1988** : Ambré soutenu. Nez de cuir de tabac. Bouche très rancio sur la noix.

**1982** : Jaune d'or. Nez et bouche tourbée.

**1977** : Orangé clair avec des reflets bruns. Nez et bouche boisé très fondu et finale de prune.

**1976** : Ambré. Nez et bouche de rancio sur la mangue légèrement tourbé.

**1975** : Ambré foncé. Nez et bouche très rancio sur la finale fraîche.

**1969** : Reflet s de bruns dominant. Nez rancio de noix et de noisette grillée. Bouche reflétant le nez.

**1968** : Reflets bruns profond. Nez de pruneau confit et une bouche de prune noire et de chocolat.

**1967** : Orangé avec des reflets de bruns. Orange confite, abricots secs et raisins secs au nez comme en bouche.

**1966** : Reflets bruns obscur. Nez de rancio

**1965** : Orangé avec reflets bruns. Nez de bois fondu. Bouche sur la figue noire et sur les raisins secs.

