

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.

