

Bas Armagnacs



Domaine certifié
Haute Valeur Environnementale
depuis 2019

HORS D'AGE 15 ans d'âge

Notes boisées, cacao et chocolat



Cépages/Grape varieties : Bacco – Ugni Blanc

Vieillessement/Aging : 15 ans - 15 years

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 afin de trouver l'équilibre boisé/fruité. Un suivi rigoureux et des aérations successives permettront d'obtenir des produits équilibrés pour constituer une gamme qualitative.

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.

Commentaire

Ambré tirant vers le brun, nez en douceur, c'est le bois qui domine, mais le bois rancio mûri par le temps. Bouche souple et caressante où l'alcool disparaît pour exacerber les notes boisées, rancio, cacao, chocolat... Et tout le reste en chauffant le verre.

Amber tending to brown, with a mild nose, dominated by the wood of slowly matured rancio, with a supple, caressing mouth in which the alcohol gives way to notes of wood, rancio, cocoa, chocolate and more as you warm the glass.

