

Bas Armagnacs



Domaine certifié
Haute Valeur Environnementale
depuis 2019

VSOP 5 ans d'âge

Ambré aux reflets d'or



Cépages/Grape varieties : Bacco – Ugni Blanc

Vieillessement/Aging : 5 ans - 5 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, 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 older casks 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

Nez franc de bois léger en chauffe moyenne, qui donne à cette eau-de-vie une note boisée, discrète et blonde. Bouche fraîche dévoilant toute la jeunesse de cet Armagnac déjà bien équilibré. *Lights frank nose of light wood when warmed gives this Armagnac a woody note, at once discreet and blond. Fresh mouth revealing all the youthfulness of this already well-balanced Armagnac...*

