AOC Armagnac

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Collection By Joÿ - Millésimes

Collection By Joÿ - Vintages



Etui souple
Standard box



Coffret Luxe
Gift box



Coffret bois
Wooden gift box

Armagnacs Souples & Fins

Supple and Fine Armagnacs

2006 : *Doré avec des reflets orangés. Nez frais, légèrement mentholé puis de griotte. Bouche fraîche et désaltérante sur des notes de vanille et de brioches.*
Golden hues tinted with bright orange. Fresh and aromatic with hints of mint and morello cherry.
The palate is fresh and thirst-quenching with a touch of vanilla and brioche butter bread.

2004 : *Doré léger et reflets citrons jaunes. Nez délicat et brioché, avec des notes de citronnelle. Bouche onctueuse et veloutée avec des arômes de pain d'épice.*
Golden with lime hues. Delicate sweet pastry and hints of lemongrass.

2002 : *Or. Nez mandarine et cacao. Bouche souple sur des notes d'agrumes avec une belle longueur.*
Golden hues. Mandarin and cocoa nose. Supple on the palate with hints of citrus and great length.

2000 : *Orangé aux reflets dorés. Nez amande fraîche et abricot sec. Bouche délicate, florale (tilleul/jasmin).*
Orange with hints of gold. Fresh almond and dry apricot nose. Delicate flavours of linden / jasmine.

1998 : *Brun avec reflets orangés. Nez vanillé et de fraise fraîche. Bouche ronde avec des notes de pêche blanche.*
Deep orange highlights. Vanilla and fresh strawberry on the nose. Soft and full palate with hints of white peach.

1996 : *Orangé léger. Nez amande fraîche et de vanille. Bouche fraîche désaltérante, mentholée.*
Light orange. Fresh almond and vanilla on the nose. Very fresh and thirst-quenching on the palate, slight mintyness.

1994 : *Brun avec des reflets orangés. Nez poivré épicé et de bois grillé vanillé. Bouche fraîche sur des notes de menthe et de verveine.*
Deep orange highlights. Spiced pepper and vanilla grilled wood on the nose. Fresh mouth with hints of mint and verbena on the palate.

1993 : *Orangé léger et jaune paille. Nez et bouche de crème brulée doux et long.*
Light orange and pale yellow. Supple and long, « crème brulée » on the nose and palate.

1991 : *Doré avec des reflets orangés. Nez d'agrumes mandarine et bouche rancio.*
Golden with orange highlights. Citrus-mandarine on the nose and rancio on the palate.

1990 : *Reflet doré. Nez amande fraîche. Bouche vanillé et de cannelle.*
Golden highlights. Fresh almond on the nose. Vanilla and cinnamon on the palate.

1987 : *Paille d'or. Nez et bouche sur la figue blanche et la poire.*
Golden. White fig and pear on the nose and the palate.

1985 : *Jaune d'or soutenu. Nez de pâte de coing. Bouche légère de crème brulée.*
Deep golden yellow. Quince jelly on the nose. Light crème brulée on the palate.

1981 : *Orangé clair. Nez et bouche vanillé et de mandarine.*
Light orange. Vanilla and mandarine on the nose and the palate.

1980 *: Jaune d'or. Nez de mirabelle et bouche de fleur d'oranger.*
Golden yellow. Mirabelle plum on the nose and orange flower on the palate.

1979 *: Doré orangé. Nez de quetsche et de poire. Bouche fruitée sur la poire.*
Golden orange. Damson plum and pear on the nose. Fruity palate with hints of pear.

1964 *: Jaune d'or aux reflets orangés. Nez de menthe fraîche, crème vanillée et note de réglisse. Bouche souple et longue où se mêlent la figue blanche fraîche et la mandarine.*
Golden with orange highlights. Fresh mint aroma, vanilla cream and note of licorice. Caressing and lengthing mouth where white fresh fig and mandarin are mixed.

1961 *: Ambre. Nez crème caramel et praliné. Bouche gourmande aux saveurs de pâtisseries (crème de noisette, caramel beurre salé).*
Amber colour. Creamy caramel and a hint of praline on the nose. Moreish with flavors of pastries (hazelnut cream and salted caramel).

Armagnacs Riches & Équilibrés

Rich and Balanced Armagnacs

2005 *: Orangé profond. Nez complexe d'amandes grillées, de liqueur d'orange et légèrement camphré. Bouche douce et longue aux notes de café grillé et vanille bien mûre.*
Deep orange. Complex nose with toasted almonds, orange liqueur, and a hint of camphor. Soft and long on the palate with subtle notes of roasted coffee and ripe vanilla.

2003 *: Brillant et jaune d'or clair. Nez élégant de mirabelle confiturée. Bouche de mirabelles et prunelles acidulées, grande fraîcheur.*
Bright with golden yellow hues. Elegant jammy mirabelle plum on the nose. Palate of tangy mirabelle plums and sloes, great freshness.

1997 *: Orangé léger avec des reflets éclatants. Nez d'orange confite, épicé. Bouche d'agrumes mûrs, abricot.*
Light orange with bright and clear hues. Candied orange and a hint of spice on the nose. Palate of ripe citrus fruit and apricot.

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.*
Orange with golden highlights. Honey and gingerbread on the nose. Supple mouth, grilled wood caracter's out and ripe plum on the palate.

1989 *: Reflet orangé foncé. Nez et bouche de mirabelle et de quetsche.*
Deep orange highlights. Mirabelle and damson plums on the nose and the palate.

1986 *: Orangé avec des reflets bruns. Nez de zeste d'orange confite.*
Orange with mahogany highlights. Candied orange zest on the nose.

1984 *: Orangé avec des reflets dorés. Nez très vanillé et sur la prune dante. Bouche sur la prune violette fraîche.*
Orange with golden highlights. Strong vanilla and plum notes on the nose. Fresh plum on the palate.

1983 *: Orangé léger. Nez d'herbe fraîche. Bouche boisée sur la datte.*
Light orange. Freshly-cut grass on the nose. Woodiness with a hint of dates on the palate.

1978 *: Orangé soutenu. Nez de vanille fraîche et de verveine. Bouche désaltérante sur une finale de réglisse.*
Deep orange. Fresh vanilla and verbena on the nose. Lively mouth with a liquorice finish.

1974 *: Orangé foncé avec des reflets dorés. Nez et bouche de bois fondu vanillé et de pêche blanche.*
Dark orange with golden highlights. Vanilla oakyness and white peach on the nose and the palate.

1973 *: Ambré foncé. Nez de pain grillé. Bouche d'orange confite.*
Dark amber. Toasty nose. Candied orange on the palate.

JOY

1972 : *Ambré soutenu. Nez de figue noire et de pruneau. Bouche pruneau et griotte.*
Deep amber. Black fig and prune on the nose. Prune and sloe on the palate.

1971 : *Orangé soutenu. Nez boisé sur des notes grillées. Bouche pain d'épices et réglisse.*
Deep orange. Roasted, woody notes on the nose. Gingerbread and liquorice on the palate.

1970 *: Ambré soutenu. Nez d'épice de cannelle et de poire. Bouche souple et longue sur les agrumes.*
Amber nuances. Cinnamon spice and pear on the nose. Supple and long with citrus notes on the palate.

1963 *: Acajou soutenu. Nez sève de pin, réglisse. Bouche réglisse.*
Mahogany. Pine sap and liquorice aromas and distinctive liquorice flavours.

1960 *: Ambré aux reflets cuivrés. Nez eucalyptus, cire d'abeille. Bouche fraîche évoquant le thé à la menthe.*
Amber with copper hues. Eucalyptus and beeswax on the nose. Fresh mid palate reminiscent of mint tea.

Armagnacs Puissants & Expressifs

Strong and Expressive Armagnacs

2001 *: Orangé. Nez bergamote et noix. Bouche de caractère aux accents de chocolat noir et de torréfaction.*
Orangey. Bergamot and walnut aromas. Lots of character with hints of dark chocolate and coffee roasting.

1999 *: Brun brillant, rancio épicé, café. En bouche des notes de pain d'épices et pain grillé.*
Shiny amber, spicy rancio, coffee. Gingerbread and toast on the palate.

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.*
Amber with orange highlights. Rancio and hints of grilled hazelnut on the nose. Soft and long with a blend of rancio and ripe orange on the palate.

1988 *: Ambré soutenu. Nez de cuir de tabac. Bouche très rancio sur la noix.*
Amber nuances. Hints of leather and tobacco on the nose. Strong rancio and walnut on the palate.

1982 *: Jaune d'or. Nez et bouche tourbés.*
Golden yellow. Peatyness on the nose and the palate.

1977 *: Orangé clair avec des reflets bruns. Nez et bouche boisé très fondu et finale de prune.*
Light orange with mahogany highlights. Finely blended oakiness on the nose and the palate with a plum finish.

1976 *: Ambré. Nez et bouche de rancio sur la mangue, légèrement tourbés.*
Amber. Rancio and hints of peaty mango on the nose and the palate.

1975 *: Ambré foncé. Nez et bouche très rancio sur la finale fraîche.*
Deep amber. Powerful rancio notes on the nose and the palate with a fresh finish.

1969 *: Reflet s de bruns dominants. Nez rancio de noix et de noisette grillée. Bouche reflétant le nez.*
Strong mahogany highlights. Rancio and hints of grilled walnuts an hazelnut on the nose and the palate.

1968 *: Reflets bruns profond. Nez de pruneau confit et une bouche de prune noire et de chocolat.*
Deep mahogany highlights. Candied plum on the nose with black plum and chocolate on the palate.

1967 *: Orangé avec des reflets de bruns. Orange confite, abricots secs et raisins secs au nez comme en bouche.*
Orange with mahogany highlights. Candied orange, dried apricots and raisins on the nose and the palate.

1966 *: Reflets bruns obscur. Nez de rancio*
Dark mahogany highlights. Rancio on the nose.

1965 *: Orangé avec reflets bruns. Nez de bois fondu. Bouche sur la figue noire et sur les raisins secs.*
Orange with mahogany highlights. Blended woodiness on the nose. Black fig and dried currants on the palate.

1962 *: Brun foncé. Nez sur le café et la noisette grillée. Bouche zeste d'orange et chocolat noir.*
Dark brown. Coffee and toasted hazelnut aromas. Zesty dark orange chocolate on the palate.