DOMAINE DE JOŸ

DOMAINE DE JOŸ

BAS ARMAGNAC

APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE

BAS-ARMAGNAC 2 ans

"Baco pur"

Cépage/Grape variety : **Baco pur**

Vieillissement/Aging : **2 ans** en fût de chêne

Une légère **robe ambrée**. Nez **fin et gourmand** alliant **notes fruitées** (agrumes, fruits confits) et **notes de vanille, de noisettes grillées.**
Belle **complexité** en bouche qui allie **caractère et volupté.**

Aged in oak barrels for 2 years, this Armagnac has a light amber colour, an elegant and savoury nose that combines citrus and candied fruit, hints of vanilla and roasted hazelnuts.
Lively complexity on the palate showing character and voluptuousness.



Disponible en 700 ml
Available in 700 ml

Idéal pour vos **recettes de cocktails** ou en **digestif en fin de repas.**

A subtle Armagnac ideal for fireside cocktail recipes or simply at the end of a meal as a digestif.

- Nos recettes de cocktails -



- Sunny Blush -

5 cl Bas-Armagnac 2 ans
2 cl de Jus de citrons verts
5 ou 6 Framboises fraîches
1 brin de Menthe (feuilles et tige)
2 càc de sucre vanillé
10 cl de Tonic
1 cl d'eau froide
Glace pilée

Dans un bol, ***écraser les framboises, la menthe et le sucre vanillé****. Puis allonger avec un peu d'eau.*
Ajouter *la préparation* ***dans le shaker avec l'armagnac et le jus de citrons.***
Shaker et filtrer *dans un verre et* ***allonger avec du tonic.***



- Café Olé -

5 cl Bas-Armagnac 2 ans
5 cl de Café expresso
2 càc de Miel
8 cl de Lait d'amande

Préparer un expresso *et laissez-le* ***refroidir*** *au réfrigérateur.*
Verser tous les ingrédients *dans le shaker avec* ***l'expresso frais. Shaker et verser dans un verre.***
Ajouter ***quelques grains de café*** *sur la mousse.*

Famille Gessler

SAS JOY SELECTION - 32110 PANJAS – France - Tél : +33 (5) 62 09 03 20 - Web: www.domaine-joy.com