

Bas-Armagnac Création N°12



Ugni blanc, Colombard, Baco et
Folle blanche



Vinification traditionnelle afin d'obtenir
un vin aromatique, légèrement acide et
un degré peu élevé.



Distillation continue : alambics à
colonne équipés de plateaux « à pattes
d'araignées »



Élevage en fût de chêne français neuf
(chauffe forte) puis une finition en
pièce « semi-épuisée » voir « épuisée »
45.3% vol.



Pour cet assemblage, Jacques et Sylvain
Delord ont sélectionné les millésimes
1998, 1990 et 1973. Le nez de ce Bas
Armagnac est sur une dominante de
fruits secs (abricot, figue) avec des
notes de coing. En bouche, les arômes
de poivre blanc, de zeste d'orange, de
verveine et de tabac sont présents.
Finale longue sur des notes d'agrumes.

