

Bas armagnac – Gaillac Palvié

Single Cask 8 ans d'âge

Un armagnac très typique et très dense en bouche dû à un vieillissement étonnant et improbable.

Cépages : Ugni blanc, bacco, folle blanche

Vinification :

Après distillation, les eaux de vie ont passé entre 8 et 10 ans dans des barriques de chênes français neufs. Au bout de cet élevage, les armagnacs ont été retirés de leurs fûts afin de passer sur un deuxième vieillissement :

Des barriques neuves aillant contenu un vin blanc doux liquoreux de Gaillac « Les secrets du château Palvié ». Ce vieillissement à durer 8 mois et a permis de finaliser toutes les étapes cruciale d'élevage.

Dégustation :

Un Armagnac non-coupé, non filtré, sur des notes toastées et grillées. Une bouche toute en douceur et suave avec une finale sur des sensations de sucrosités et de douceur. Un armagnac tout en finesse et très élégant avec une finale subtile et longue en bouche.

Conseils pour la dégustation :

Appréciable en apéritif ou digestif (avec du chocolat noir ou des amandes caramélisés)

