

ARMAGNAC 2008

DOMAINE D' AUGERON



Spiritueux & Co Cognac / Armagnac Armagnac

Armagnac 2008

Inspiré par les grands voiliers du 19ième siècle qui sillonnaient les quatre coins du globe avec leurs précieux fûts remplis de nectars divers et variés, nous avons imaginé que nos Armagnacs auraient pu faire partie du voyage. Alors, vous aussi, comme nous, laissez-vous emporter, débouchez ce flacon et prenez le large.

Accords mets et vins

Détails

Degrès : 48,6 %

Contenance : 0,70 L

Région : Sud-Ouest

Appellation : AOP Bas-Armagnac

Nom du Vigneron : David Perri

Millesime : 2008

Domaine : Domaine d'Augeron

Caractéristiques

Terroir : Sables Fauves limono-sableux

Cépage : Bacco

Dégustation

Robe : Orangée

Nez : Bonne intensité au nez avec une belle présence fruité et penchant vers des notes de fruits secs

Bouche : Bouche chaleureuse, généreuse avec un retour plein de fruits: promesse tenue!

HISTOIRE DU DOMAINE

Un projet c'est comme cela que je qualifierai mon envie de devenir vigneron ! Loin des clichés, l'appel de la terre a toujours été présent dans mes gènes. Des études scientifiques axées sur la production agricole ont été l'élément déclencheur. Produire ! Faire naître de la terre ces fruits que l'on va pouvoir transformer en quelque chose qui sera un peu le reflet de l'âme du producteur ! Et quoi de plus adapté que le métier de vigneron qui en plus du plaisir de cultiver et vinifier, renferme tout ce que j'aime : la convivialité et la plaisir de partager! Aujourd'hui ce sont 20ha à remettre en état, des bâtisses à sauvegarder et à rénover: le plus beau des projets. Des vins blancs et rosés sur le fruit et la fraîcheur, dont le bruit du bouchon qui saute est gage de partage en toute simplicité Des vins rouges issus du cépage Malbec dont le fruit et la fraîcheur promettent le plus gourmand des plaisirs. Enfin, la localisation idéale du domaine, en plein cœur du Bas Armagnac Landais et de ses fameux sables fauves permet d'accéder à des eaux de vies élégantes et raffinées .le bonheur existe!

