

ARMAGNAC 2009

DOMAINE D' AUGERON



Spiritueux & Co Cognac / Armagnac Armagnac

Armagnac 2009

Inspiré par les grands voiliers du 19^{ème} 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 : 49,3 %

Contenance : 0,70 L

Région : Sud-Ouest

Appellation : AOP Bas-Armagnac

Nom du Vigneron : David Perri

Millesime : 2009

Domaine : Domaine d'Augeron

Caractéristiques

Terroir : Sables Fauves limono-sableux

Cépage : Ugni Blanc

Dégustation

Robe : Ambrée lumineuse

Nez : Nez fin et élégant. Légèrement épicé avec des notes subtiles de poivre évoluant vers la vanille et la fleur de citronnier.

Bouche : Bouche chaude, simple laissant une belle longueur.

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!

