



BAS-ARMAGNAC

Le BAS-ARMAGNAC est le fruit d'un assemblage d'eaux-de-vie d'une moyenne d'âge de 47 ans, toutes issues du cépage Baco.

Âge moyen des vignes : 40 ans

Type de sols : Sables fauves

Encépagement : 100 % Baco Blanc

Type de distillation : Continue à 52% Alc.

Élevage en barriques de chêne de la région

40 ans d'âge (mis en bouteille en septembre 2019)

Production : 100 bouteilles numérotées

Conditionnement en coffret bois individuel

Splendide robe cuivre orangé.

Nez complexe, riche et pénétrant, de fruits confits, d'écorces d'agrumes, de Tatin et d'épices douces.

La patine du temps emmène cette eau-de-vie issue du cépage Baco blanc vers l'aromatique des vieux Sauternes.

La bouche est suave et crémeuse, parfaitement équilibrée grâce à la fraîcheur de ses arômes et l'intégration de l'alcool. L'eau-de-vie délivre puissance et élégance, richesse et finesse. Quand le spiritueux rapproche du spirituel, un très beau moment de dégustation et de méditation. Magnifique !

VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

XAVIER COPEL - Œnologue / Winemaker

1, Roÿ F-33190 PONDAURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

contact@copelwines.com - www.copelwines.com