



Armagnac


Domaine de
MISSELLE 

A P P E L L A T I O N B A S - A R M A G N A C C O N T R O L É E

CÉPAGE : Ugni-Blanc

CARACTÈRES ET AVIS DE L'ŒNOLOGUE :

Belle robe ambrée, brillante, limpide agrémentée de légers reflets verts. Au nez, vous serez séduits par son intensité et la finesse de ses arômes de pruneaux, de pain d'épice, de caramel. Après agitation se dégagent de superbes notes de fruits confits, de rancio et de grillé. La bouche est franche, suave, agréable et apporte des saveurs à la fois vanillées, boisées et fruitées se mêlant harmonieusement entre elles. La finale est longue et élégante. Un Armagnac à découvrir.

CONSEILS DE DÉGUSTATION : C'est à la fin d'un bon repas qu'il vous révélera toutes ses qualités. Il pourra aussi être très utile en apéritif pour l'élaboration de nombreux cocktails.

VARIETIES: Ugni-Blanc

SPECIAL FEATURES AND WINE-TASTER'S

COMMENTS: A beautiful and limpid amber shade with light green glints. You will be seduced by its intense bouquet steeped with delicate prune, gingerbread and toffee aromas. Aeration reveals superb notes of candied fruit, rancio and toast. The palate is bold, smooth, delighting and brings fine oaky vanilla and fruity savours. Good length and elegance on the finish. A brandy to discover.

SERVING ADVICE: The way of serving this Armagnac simply depends on the moment and the mood. At the end of a meal to fully enjoy its true character. In an innovative style, as an aperitif, blended to make numerous cocktails.

