FINE BLANCHE 2020



En 1985, Patrick de Montal rompt avec la tradition et interrompt le processus classique d'élaboration de l'Armagnac pour créer une eau-de-vie pure. En découvrant la puissance aromatique de cet armagnac dans la fleur de l'âge, mis en bouteille sans avoir vieilli en fût, il est saisi d'une certitude : voilà une eau-de-vie qui raconte dans la pureté de sa jeunesse toute l'histoire de son année. La blanche armagnac obtient son AOC en 2005, appellation fraîchement créée suite à cette découverte.

FINE BLANCHE® - AOC BLANCHE ARMAGNAC - 45° ALC

CÉPAGE: 100% Colombard

SAVOIR-FAIRE: une fois les raisins récoltés et vinifiés au domaine, le vin entame une distillation lente et régulière à bas degrés dans un alambic à colonnes. On distille dans sa pureté, on n'ajoute rien. Voilà toute la grâce de notre Fine Blanche®! Pure et authentique, c'est la seule eau-de-vie blanche véritablement naturelle, sans vieillissement en fût, qui conserve les arômes fruités du vin dont elle est issue.

MISE EN BTL: 2 000 cols produites/an.

DÉGUSTATION: Les amateurs de spiritueux apprécieront son nez gourmand et fruité, évoquant des notes de brioche et d'amande légèrement beurrées, équilibrées par la fraîcheur du citron. En bouche, cette Fine Blanche® offre une expérience unique, avec une texture ample et douce à la finale rafraîchissante, marquée pas des notes d'anis et de poivre blanc.

METS & ARMAGNAC: Elle accompagne parfaitement saumons et poissons, fumés ou marinés, mais aussi un roquefort, et à l'heure du dessert elle souligne la délicatesse du chocolat ou d'un sorbet.

SERVICE : A déguster givrée, à la sortie du congélateur.

CONDITIONNEMENT: Carton de 1/3/6 étuis. Format possible: 20cl / 50cl / bib 5L / bib 10L.

Viticulture Durable et Engagée

2020

GE ET DISTILLE AU CHÂTEA

ArtoN

DÉGUSTER











