

Armagnac 'Couzard Lasalle' 1996

Domaine Couzard-Lassalle

Producteur : Cazenave

Appellation : Bas Armagnac

Terroir/village : Mauléon d'Ac

Type de sols : Boulbènes

Superficie : 13 hectares

Encépagement : 100% folle blanche

Age des vignes : 40 ans

Type de distillation : Continue à

60% Alc.

Distillateur : Dargelos

Pièces : Chêne de la région

Notes de dégustation :

Millésime 1996

Couleur brune, reflets or.

Le nez est fin et délicat.

Des fruits macérés à l'alcool dominant, avec des nuances de fines épices, de fruits secs (amandes et cacahuètes grillées) et de fruits confits (confiture d'orange, de melon).

En bouche, l'équilibre entre les tanins, l'alcool et les arômes est remarquable. Beaucoup de fraîcheur grâce à des arômes légèrement anisés.