



IGP Côtes de Gascogne - AOP Bas Armagnac

Nos Bas-Armagnacs « Domaine de Papolle »

Nos Bas-Armagnacs sont exclusivement issus de la distillation des vins du domaine et ont été élaborés entièrement de manière artisanale en suivant des techniques ancestrales. Ils sont distillés par simple chauffe, en continu, dans un alambic Armagnacais puis vieillis en fûts de chêne gersois dans nos chais jusqu'à leur mise en bouteille. Nos millésimés sont à leurs degrés naturels pour en préserver toute leur authenticité.

Le domaine de Papolle propose une gamme de Ses Bas-Armagnacs ainsi :

Les Bas Armagnacs Jeunes, « Blends » (assemblages)

V.S.O.P : Bas-Armagnacs dont l'âge minimum est de 7 ans. Eau-de-vie blonde, jeune, très franche, destinée à ceux qui privilégient la douceur, l'onctuosité, et les parfums discrets. Une eau-de-vie féminine qui ravira ceux qui veulent découvrir l'Armagnac. C'est un armagnac qui peut se « cocktailiser », ou être utilisé pour arroser une pâtisserie tiède.

Hors d'âge : Bas-Armagnacs dont l'âge minimum est de 12 ans. On choisira ce Bas-Armagnac pour son élégance, sa rondeur, sa souplesse et son équilibre. Le produit le plus distingué de la gamme en compétitions & concours.

Les Bas-Armagnacs Comptes d'Âges, « Blends » (assemblages)

15 ans : Bas-Armagnacs du domaine dont l'âge minimum est de 15 ans. Un Bas-Armagnac à chauffer & déguster patiemment afin d'en découvrir toutes les subtilités : sérieux, boisé naturel, profondeur, aromatique noire.

20 ans : Bas-Armagnacs du domaine dont l'âge minimum est de 20 ans. Un grand Bas-Armagnac à la fleur de l'âge, typique, rustre, puissant, authentique, très long en bouche.

25 ans : Bas-Armagnacs du domaine dont l'âge minimum est de 25 ans. Un grand Bas-Armagnac très équilibré à l'apogée de son expression : palette aromatique très large, rancio, bois & alcool fondu.

Les Bas Armagnacs Millésimés

Millésime 1990 : (44°) Grappes récoltées en 1990 sur le domaine. Œil ambré et reflets bruns orangés. Nez puissant de fruits confits : figue, datte et orange. Bouche ample et souple, le bois est fondu et laisse exprimer les fruits mûrs : Reine-Claude & orange avec une belle longueur en bouche.

Millésime 1989 : (44°) Grappes récoltées en 1989 sur le domaine. D'un orangé soutenu, on retiendra la mandarine à peine mentholée et une bouche souple, notée d'agrumes un peu cacao. Tout en délicatesse & élégance, il est le « cognaçais » de la gamme.



Folle Blanche 1987 : (45°) Ce Bas-Armagnac millésimé a été élaboré uniquement à partir de grappes de cépage Folle Blanche récoltées en 1987 sur le domaine. Il s'agit d'une eau-de-vie typique du cépage Folle Blanche dont la vigueur du degré alcoolique est atténuée par l'extraordinaire richesse aromatique du cépage et années de vieillissement. Une merveille de puissance et de parfum.

Millésime 1986 : (45°) Un Bas-Armagnac nerveux, brut de fût, qui donnera toute satisfaction aux amateurs d'Armagnac de caractère : aromatique bien fondue mais expressive, long boisé élégant.

Millésime 1984 : (43°) Aux reflets orangés dorés, c'un Bas-Armagnac équilibré, très peu boisé aux notes de cerise au nez et en bouche.

Millésime 1982 : (42°) D'un ambré soutenu aux reflets marrons, un nez de fruits secs, d'amande grillée, il plaira pour sa longueur en bouche, et ses arômes de bois fondu.

Millésime 1981 : (40,6°) Un Bas-Armagnac marqué par un nez rancio, cerise noire & figue confite, sa bouche très ample, voire grasse, où le bois est très présent.

Millésime 1978 : (45°) Sur la pêche jaune & l'abricot, le nez est très soutenu. Un Bas-Armagnac qui a fait ses preuves, souple et ample avec un côté fruit frais pour son grand âge, un boisé très marqué en balance.

Millésime 1977 : (42°) Intéressant pour son nez sur la compote et le rancio avec une note de verveine. Un Bas-Armagnac marqué par son vieillissement avec un rancio présent, des notes chocolatées, à déguster par des amateurs avertis.

Millésime 1975 : (43°) Orange dorée et confite, prune noire se partagent le nez. Les arômes de fruits abricot mûr, prune noire & Reine-Claude adoucissent la bouche.

Millésime 1974 : (45°) Grappes récoltées en 1974 sur le domaine. On est en présence ici d'un grand Bas-Armagnac. A chauffer longuement au creux de la main afin d'en profiter pleinement.

Millésime 1973 : (44°) Grappes récoltées en 1973 sur le domaine. Une eau-de-vie de connaisseur averti qui saura prendre le temps, de découvrir toutes les subtilités d'un grand Bas-Armagnac à son apogée ! Le produit de la gamme le plus distingué en concours avec le Hors d'Age.

Packaging

Tous nos Bas-Armagnacs sont disponibles en bouteille blanche de type Ariane en 50 cl et 70 cl et en bouteille blanche de type Belissima en 35 cl (sauf V.S.O.P).

Ces bouteilles sont munies d'un bouchon en verre avec joint rouge et d'une capsule en plastique transparent.

Ces Bas-Armagnacs sont livrés, en option : en coffret bois bouteille 35cl, sous arche bois bouteilles 50cl & 70cl et en coffret grands formats 150/250cl ; en cartons de 6 bouteilles debout (70 cl) et de 12 bouteilles debout (35 cl et 50 cl).

Des Carafes Jens 70cl, bouchon en verre Jack livrées systématiquement avec leur emballages existent.

Nos armagnacs sont livrés :

- en palette EUR (dimension : 80 x 120 cm) de 84 cartons x 6 bouteilles de **70cL**, 4 couches x 21 cartons, 504 cols.

- en palette type VMF (dimension : 80 x 120 cm) de 48 cartons x 12 bouteilles de **50cL**, 4 couches x 12 cartons, 576 cols.

