



Domaine de

Papolle

MEDAILLE OR EAUZE 2006 – 1^{er} Concours
MEDAILLE OR PARIS 2006 – 1^{er} Concours

Appellation d'Origine Contrôlée

Cette nouvelle AOC est issue exclusivement de la distillation des vins du domaine. La blanche d'Armagnac est distillée en Gascogne depuis des siècles. Au savoir-faire de la vigne s'est ajoutée l'alchimie de l'alambic pour produire cette eau-de-vie très élégante et parfumée. C'est au moment de la dégustation que se révélera pleinement le caractère unique de cette blanche d'Armagnac.

CEPAGE : Folle Blanche 100%

ASPECT VISUEL :

Transparente et limpide.

ASPECT OLFACTIF :

Le nez est très fleuri, mélange de rose et de jacinthe.

ASPECT GUSTATIF :

La bouche est souple et veloutée.
Les saveurs sont marquées de poires et de pêches blanches.

TEMPERATURE IDEALE DE SERVICE :

Servir glacée ou en cocktail.

IDEES COCKTAILS :

Blanche Orange : Blanche (1/5) ; jus d'orange (4/5) ; un trait de grenadine.

Blue Blanche : Blanche (1/5) ; Soda citron (4/5) ; une cuillère à soupe de curaçao.

Latin' Blanche : Blanche (2/3) ; citron vert pressé ; sucre de canne (1/3) ; glace pillée ; allonger avec du tonic.

La rose Blanche : Blanche (3/5) ; jus de citron (1/5) ; sirop de fraise (1/5).

PACKAGING

Bouteille blanche de type Cognacaise (contenance 70 cl).

Contre-étiquette en langue française et anglaise.

Bouchon en liège à tête plastique de couleur or.

Capsule argentée en étain.

Des mignonnettes blanches de type Ariane (3 cl) avec capsule préfixée de couleur argent sont également disponibles pour des échantillons.

Blanche d'Armagnac

