



### Fiche Technique

#### Bas Armagnac Domaine de Papolle VSOP - 40° alc.

<b>Désignation</b>	<b>VSOP 6 ans min.</b>
<b>Âge minimum</b>	Le plus jeune armagnac de l'assemblage a <b>minimum 6 ans</b> de vieillissement en fût de chêne après distillation.
<b>Méthode de Distillation</b>	Continu, simple chauffe, chauffe au bois en Novembre.
<b>Taux d'alcool à la Distillation</b>	58°
<b>Taux d'alcool à mise en bouteilles</b>	40° réduit par addition d'eau osmosée 2° alc. Tous les 21 jours afin de ne pas déstructurer l'alcool.
<b>Type de fûts</b>	Chêne Français - Gros Grain
<b>Temps de vieillissement en fûts</b>	Jusqu'à la mise en bouteille (6 mois de stock d'avance)
<b>Cépages</b>	100% Ugni Blanc
<b>Sols</b>	Sables Fauves, Boulbènes
<b>Récolte &amp; Méthode de Vinification</b>	Récolté de nuit à 9,5° alc, AT 7, avec tri embarqué et protection CO2 en réception au conquet. Vinifié directement sans soufre ni additif, avec élevage sur lies fines 1 mois minimum.
<b>Dégustation</b>	Robe jaune aux légers reflets dorés. Le nez est légèrement boisé où l'on retrouve la force d'une eau de vie qui va évoluer. La bouche présente des notes délicatement boisées et vanillées.



## Fiche Technique

### Bas Armagnac Domaine de Papolle HA - 40° alc.

<b>Désignation</b>	<b>Hors d'Âge 12 ans min.</b>	
<b>Âge minimum</b>	Le plus jeune armagnac de l'assemblage a <b>minimum 12 ans</b> de vieillissement en fût de chêne après distillation.	
<b>Méthode de Distillation</b>	Continu, simple chauffe, chauffe au bois en Novembre.	
<b>Taux d'alcool à la Distillation</b>	58°	
<b>Taux d'alcool à mise en bouteilles</b>	40° réduit par addition d'eau osmosée 2° alc. Tous les 21 jours afin de ne pas déstructurer l'alcool.	
<b>Type de fûts</b>	Chêne Français - Gros Grain	
<b>Temps de vieillissement en fûts</b>	Jusqu'à la mise en bouteille (6 mois de stock d'avance)	
<b>Cépages</b>	Ugni-blanc 60%	Baco 40%
<b>Sols</b>	Sables Fauves, Boulbènes	
<b>Récolte &amp; Méthode de Vinification</b>	Récolté de nuit à 9,5° alc, AT 7, avec tri embarqué et protection CO2 en réception au conquet. Vinifié directement sans soufre ni additif, avec élevage sur lies fines 1 mois minimum.	
<b>Dégustation</b>	Ce Bas-Armagnac présente une belle robe ambrée et soutenue. Premier nez intense et complexe ; arômes d'épices orientales et de fruits. Riche et franche en attaque, la bouche devient ample et grasse et soyeuse. Très, très belle longueur en bouche qui prolonge longtemps le plaisir de la dégustation.	



### Fiche Technique

#### Bas Armagnac Domaine de Papolle 15 ans - 42° alc.

<b>Désignation</b>	<b>15 ans min.</b>	
<b>Âge minimum</b>	Le plus jeune armagnac de l'assemblage a <b>minimum 15 ans</b> de vieillissement en fût de chêne après distillation.	
<b>Méthode de Distillation</b>	Continu, simple chauffe, chauffe au bois en Novembre.	
<b>Taux d'alcool à la Distillation</b>	58°	
<b>Taux d'alcool à mise en bouteilles</b>	42° non réduit - évaporation naturelle	
<b>Type de fûts</b>	Chêne Français - Gros Grain	
<b>Temps de vieillissement en fûts</b>	Jusqu'à la mise en bouteille (6 mois de stock d'avance)	
<b>Cépages</b>	Ugni-blanc 60%	Baco 40%
<b>Sols</b>	Sables Fauves, Boulbènes	
<b>Récolte &amp; Méthode de Vinification</b>	Récolté de nuit à 9,5° alc, AT 7, avec tri embarqué et protection CO2 en réception au conquet. Vinifié directement sans soufre ni additif, avec élevage sur lies fines 1 mois minimum.	
<b>Dégustation</b>	Un Bas-Armagnac à chauffer & déguster patiemment afin d'en découvrir toutes les subtilités : sérieux, boisé naturel, profondeur, aromatique noire.	



### Fiche Technique

#### Bas Armagnac Domaine de Papolle 20 ans - 42° alc.

<b>Désignation</b>	<b>20 ans min.</b>	
<b>Âge minimum</b>	Le plus jeune armagnac de l'assemblage a <b>minimum 20 ans</b> de vieillissement en fût de chêne après distillation.	
<b>Méthode de Distillation</b>	Continu, simple chauffe, chauffe au bois en Novembre.	
<b>Taux d'alcool à la Distillation</b>	58°	
<b>Taux d'alcool à mise en bouteilles</b>	42° non réduit - évaporation naturelle	
<b>Type de fûts</b>	Chêne Français - Gros Grain	
<b>Temps de vieillissement en fûts</b>	Jusqu'à la mise en bouteille (6 mois de stock d'avance)	
<b>Cépages</b>	Ugni-blanc 60%	Baco 40%
<b>Sols</b>	Sables Fauves, Boulbènes	
<b>Récolte &amp; Méthode de Vinification</b>	Récolté de nuit à 9,5° alc, AT 7, avec tri embarqué et protection CO2 en réception au conquet. Vinifié directement sans soufre ni additif, avec élevage sur lies fines 1 mois minimum.	
<b>Dégustation</b>	Un grand Bas-Armagnac à la fleur de l'âge, typique, rustre, puissant, authentique, très long en bouche.	



### Fiche Technique

#### Bas Armagnac Domaine de Papolle 25 ans - 45° alc.

<b>Désignation</b>	<b>25 ans min.</b>	
<b>Âge minimum</b>	Le plus jeune armagnac de l'assemblage a <b>minimum 25 ans</b> de vieillissement en fût de chêne après distillation.	
<b>Méthode de Distillation</b>	Continu, simple chauffe, chauffe au bois en Novembre.	
<b>Taux d'alcool à la Distillation</b>	58°	
<b>Taux d'alcool à mise en bouteilles</b>	45° non réduit - évaporation naturelle	
<b>Type de fûts</b>	Chêne Français - Gros Grain	
<b>Temps de vieillissement en fûts</b>	Jusqu'à la mise en bouteille (6 mois de stock d'avance)	
<b>Cépages</b>	Ugni-blanc 60%	Baco 40%
<b>Sols</b>	Sables Fauves, Boulbènes	
<b>Récolte &amp; Méthode de Vinification</b>	Récolté de nuit à 9,5° alc, AT 7, avec tri embarqué et protection CO2 en réception au conquet. Vinifié directement sans soufre ni additif, avec élevage sur lies fines 1 mois minimum.	
<b>Dégustation</b>	Un grand Bas-Armagnac très équilibré à l'apogée de son expression : palette aromatique très large, rancio, bois & alcool fondu.	



### Fiche Technique

#### Bas Armagnac Domaine de Papolle 1990 - 44° alc.

Désignation	Millésime 1990
Âge minimum	1990 : année de récolte des raisins ayant servi à produire cet armagnac, soit <b>29 ans d'âge</b> en 2019.
Méthode de Distillation	Continu, simple chauffe, chauffe au bois en Novembre.
Taux d'alcool à la Distillation	58°
Taux d'alcool à mise en bouteilles	44° non réduit - évaporation naturelle
Type de fûts	Chêne Français - Gros Grain
Temps de vieillissement en fûts	Jusqu'à la mise en bouteille (6 mois de stock d'avance).
Cépages	100% baco
Sols	Sables Fauves, Boulbènes
Récolte & Méthode de Vinification	Récolté de nuit à 9,5° alc, AT 7, avec tri embarqué et protection CO2 en réception au conquet. Vinifié directement sans soufre ni additif, avec élevage sur lies fines 1 mois minimum.
Dégustation	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.



### Fiche Technique

#### Bas Armagnac Domaine de Papolle 1989 - 43° alc.

Désignation	Millésime 1989
Âge minimum	1989 : année de récolte des raisins ayant servi à produire cet armagnac, soit <b>30 ans d'âge</b> en 2019.
Méthode de Distillation	Continu, simple chauffe, chauffe au bois en Novembre.
Taux d'alcool à la Distillation	58°
Taux d'alcool à mise en bouteilles	43° non réduit - évaporation naturelle
Type de fûts	Chêne Français - Gros Grain
Temps de vieillissement en fûts	Jusqu'à la mise en bouteille (6 mois de stock d'avance).
Cépages	100% baco
Sols	Sables Fauves, Boulbènes
Récolte & Méthode de Vinification	Récolté de nuit à 9,5° alc, AT 7, avec tri embarqué et protection CO2 en réception au conquet. Vinifié directement sans soufre ni additif, avec élevage sur lies fines 1 mois minimum.
Dégustation	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.



IGP Côtes de Gascogne - AOP Bas Armagnac

### Fiche Technique

#### Bas Armagnac Domaine de Papolle 1987 - 44° alc.

Désignation	Millésime 1987
Âge minimum	1987 : année de récolte des raisins ayant servi à produire cet armagnac, soit <b>32 ans d'âge</b> en 2019.
Méthode de Distillation	Continu, simple chauffe, chauffe au bois en Novembre.
Taux d'alcool à la Distillation	58°
Taux d'alcool à mise en bouteilles	44° non réduit - évaporation naturelle
Type de fûts	Chêne Français - Gros Grain
Temps de vieillissement en fûts	Jusqu'à la mise en bouteille (6 mois de stock d'avance).
Cépages	100% folle blanche
Sols	Sables Fauves, Boulbènes
Récolte & Méthode de Vinification	Récolté de nuit à 9,5° alc, AT 7, avec tri embarqué et protection CO2 en réception au conquet. Vinifié directement sans soufre ni additif, avec élevage sur lies fines 1 mois minimum.
Dégustation	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.



### Fiche Technique

#### Bas Armagnac Domaine de Papolle 1986 - 45° alc.

Désignation	Millésime 1986
Âge minimum	1986 : année de récolte des raisins ayant servi à produire cet armagnac, soit <b>33 ans d'âge</b> en 2019.
Méthode de Distillation	Continu, simple chauffe, chauffe au bois en Novembre.
Taux d'alcool à la Distillation	58°
Taux d'alcool à mise en bouteilles	45° non réduit - évaporation naturelle
Type de fûts	Chêne Français - Gros Grain
Temps de vieillissement en fûts	Jusqu'à la mise en bouteille (6 mois de stock d'avance).
Cépages	100% baco
Sols	Sables Fauves, Boulbènes
Récolte & Méthode de Vinification	Récolté de nuit à 9,5° alc, AT 7, avec tri embarqué et protection CO2 en réception au conquet. Vinifié directement sans soufre ni additif, avec élevage sur lies fines 1 mois minimum.
Dégustation	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.



### Fiche Technique

#### Bas Armagnac Domaine de Papolle 1984 - 42° alc.

Désignation	Millésime 1984
Âge minimum	1984 : année de récolte des raisins ayant servi à produire cet armagnac, soit <b>35 ans d'âge</b> en 2019.
Méthode de Distillation	Continu, simple chauffe, chauffe au bois en Novembre.
Taux d'alcool à la Distillation	58°
Taux d'alcool à mise en bouteilles	42° non réduit - évaporation naturelle
Type de fûts	Chêne Français - Gros Grain
Temps de vieillissement en fûts	Jusqu'à la mise en bouteille (6 mois de stock d'avance).
Cépages	100% baco
Sols	Sables Fauves, Boulbènes
Récolte & Méthode de Vinification	Récolté de nuit à 9,5° alc, AT 7, avec tri embarqué et protection CO2 en réception au conquet. Vinifié directement sans soufre ni additif, avec élevage sur lies fines 1 mois minimum.
Dégustation	Aux reflets orangés dorés, c'est un Bas-Armagnac équilibré, très peu boisé aux notes de cerise au nez et en bouche.



## Fiche Technique

### Bas Armagnac Domaine de Papolle 1982 - 42° alc.

Désignation	Millésime 1982
Âge minimum	1982 : année de récolte des raisins ayant servi à produire cet armagnac, soit <b>37 ans d'âge</b> en 2019.
Méthode de Distillation	Continu, simple chauffe, chauffe au bois en Novembre.
Taux d'alcool à la Distillation	58°
Taux d'alcool à mise en bouteilles	42° non réduit - évaporation naturelle
Type de fûts	Chêne Français - Gros Grain
Temps de vieillissement en fûts	Jusqu'à la mise en bouteille (6 mois de stock d'avance).
Cépages	100% baco
Sols	Sables Fauves, Boulbènes
Récolte & Méthode de Vinification	Récolté de nuit à 9,5° alc, AT 7, avec tri embarqué et protection CO2 en réception au conquet. Vinifié directement sans soufre ni additif, avec élevage sur lies fines 1 mois minimum.
Dégustation	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.



## Fiche Technique

### Bas Armagnac Domaine de Papolle 1981 - 40° alc.

Désignation	Millésime 1981
Âge minimum	1981 : année de récolte des raisins ayant servi à produire cet armagnac, soit <b>38 ans d'âge</b> en 2019.
Méthode de Distillation	Continu, simple chauffe, chauffe au bois en Novembre.
Taux d'alcool à la Distillation	58°
Taux d'alcool à mise en bouteilles	40° non réduit - évaporation naturelle
Type de fûts	Chêne Français - Gros Grain
Temps de vieillissement en fûts	Jusqu'à la mise en bouteille (6 mois de stock d'avance).
Cépages	100% baco
Sols	Sables Fauves, Boulbènes
Récolte & Méthode de Vinification	Récolté de nuit à 9,5° alc, AT 7, avec tri embarqué et protection CO2 en réception au conquet. Vinifié directement sans soufre ni additif, avec élevage sur lies fines 1 mois minimum.
Dégustation	Un Bas-Armagnac marqué par un nez rancio, cerise noire & figue confite, sa bouche très ample, voire grasse, où le bois est très présent.



### Fiche Technique

#### Bas Armagnac Domaine de Papolle 1978 - 40° alc.

Désignation	Millésime 1978
Âge minimum	1978 : année de récolte des raisins ayant servi à produire cet armagnac, soit <b>41 ans d'âge</b> en 2019.
Méthode de Distillation	Continu, simple chauffe, chauffe au bois en Novembre.
Taux d'alcool à la Distillation	58°
Taux d'alcool à mise en bouteilles	40° non réduit - évaporation naturelle
Type de fûts	Chêne Français - Gros Grain
Temps de vieillissement en fûts	Jusqu'à la mise en bouteille (6 mois de stock d'avance).
Cépages	100% baco
Sols	Sables Fauves, Boulbènes
Récolte & Méthode de Vinification	Récolté de nuit à 9,5° alc, AT 7, avec tri embarqué et protection CO2 en réception au conquet. Vinifié directement sans soufre ni additif, avec élevage sur lies fines 1 mois minimum.
Dégustation	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.



## Fiche Technique

### Bas Armagnac Domaine de Papolle 1977 - 40° alc.

Désignation	Millésime 1977
Âge minimum	1977 : année de récolte des raisins ayant servi à produire cet armagnac, soit <b>42 ans d'âge</b> en 2019.
Méthode de Distillation	Continu, simple chauffe, chauffe au bois en Novembre.
Taux d'alcool à la Distillation	58°
Taux d'alcool à mise en bouteilles	40° non réduit - évaporation naturelle
Type de fûts	Chêne Français - Gros Grain
Temps de vieillissement en fûts	Jusqu'à la mise en bouteille (6 mois de stock d'avance).
Cépages	100% baco
Sols	Sables Fauves, Boulbènes
Récolte & Méthode de Vinification	Récolté de nuit à 9,5° alc, AT 7, avec tri embarqué et protection CO2 en réception au conquet. Vinifié directement sans soufre ni additif, avec élevage sur lies fines 1 mois minimum.
Dégustation	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.



## Fiche Technique

### Bas Armagnac Domaine de Papolle 1975 - 43° alc.

Désignation	Millésime 1975
Âge minimum	1975 : année de récolte des raisins ayant servi à produire cet armagnac, soit <b>44 ans d'âge</b> en 2019.
Méthode de Distillation	Continu, simple chauffe, chauffe au bois en Novembre.
Taux d'alcool à la Distillation	58°
Taux d'alcool à mise en bouteilles	43° non réduit - évaporation naturelle
Type de fûts	Chêne Français - Gros Grain
Temps de vieillissement en fûts	Jusqu'à la mise en bouteille (6 mois de stock d'avance).
Cépages	100% baco
Sols	Sables Fauves, Boulbènes
Récolte & Méthode de Vinification	Récolté de nuit à 9,5° alc, AT 7, avec tri embarqué et protection CO2 en réception au conquet. Vinifié directement sans soufre ni additif, avec élevage sur lies fines 1 mois minimum.
Dégustation	Orange dorée et confite, prune noire se partagent le nez. Les arômes de fruits abricot mûr, prune noire & Reine-Claude adoucissent la bouche.



## Fiche Technique

### Bas Armagnac Domaine de Papolle 1974 - 44° alc.

Désignation	Millésime 1974
Âge minimum	1974 : année de récolte des raisins ayant servi à produire cet armagnac, soit <b>45 ans d'âge</b> en 2019.
Méthode de Distillation	Continu, simple chauffe, chauffe au bois en Novembre.
Taux d'alcool à la Distillation	58°
Taux d'alcool à mise en bouteilles	44° non réduit - évaporation naturelle
Type de fûts	Chêne Français - Gros Grain
Temps de vieillissement en fûts	Jusqu'à la mise en bouteille (6 mois de stock d'avance).
Cépages	100% baco
Sols	Sables Fauves, Boulbènes
Récolte & Méthode de Vinification	Récolté de nuit à 9,5° alc, AT 7, avec tri embarqué et protection CO2 en réception au conquet. Vinifié directement sans soufre ni additif, avec élevage sur lies fines 1 mois minimum.
Dégustation	On est en présence ici d'un grand Bas-Armagnac. A chauffer longuement au creux de la main afin d'en profiter pleinement.



## Fiche Technique

### Bas Armagnac Domaine de Papolle 1973 - 43° alc.

Désignation	Millésime 1973
Âge minimum	1973 : année de récolte des raisins ayant servi à produire cet armagnac, soit <b>46 ans d'âge</b> en 2019.
Méthode de Distillation	Continu, simple chauffe, chauffe au bois en Novembre.
Taux d'alcool à la Distillation	58°
Taux d'alcool à mise en bouteilles	43° non réduit - évaporation naturelle
Type de fûts	Chêne Français - Gros Grain
Temps de vieillissement en fûts	Jusqu'à la mise en bouteille (6 mois de stock d'avance).
Cépages	100% baco
Sols	Sables Fauves, Boulbènes
Récolte & Méthode de Vinification	Récolté de nuit à 9,5° alc, AT 7, avec tri embarqué et protection CO2 en réception au conquet. Vinifié directement sans soufre ni additif, avec élevage sur lies fines 1 mois minimum.
Dégustation	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.