

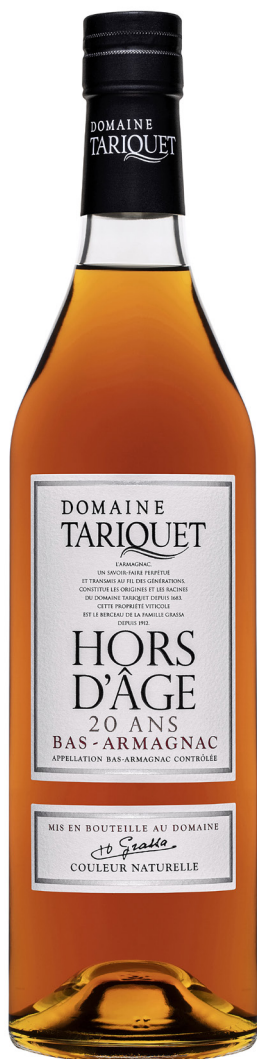
DOMAINE TARIQUET

HORS D'ÂGE 20 ANS

Finesse et élégance : il a fallu au moins 20 ans* d'élevage pour obtenir ce Bas-Armagnac qui révèle la complexité de ce terroir et de ces cépages.

- **Viellissement 20 ans minimum*, 42° alc.**
- **Cépages : Ugni blanc 60%, Baco 40%**
- **Bas-Armagnac
Appellation d'Origine Contrôlée**

* La réglementation prévoit qu'un Hors d'Âge puisse être âgé de 10 ans a minima.



Notes de dégustation

Une robe intense, aux reflets ambrés. Un nez qui évoque le zeste d'orange, le cacao doux et l'amande grillée. Une bouche harmonieuse et fluide aux arômes complexes de fruits, de rancio, de réglisse qui offrent une longueur d'une grande richesse pour, en finale, révéler des notes d'épices, de muscade et de gingembre.

Conseil de dégustation

Ce Bas-Armagnac est à déguster à température ambiante, avec du chocolat noir amer, une tarte Tatin, ou après un repas entre amis.

CULTIVÉ, RÉCOLTÉ ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Famille Grasse
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT