



DOMAINE DE MAUPAS

Nome: BAS ARMAGNAC

Classificazione: RESERVE (VSOP) 5 anni

Regione: CÔTES DE GASCOGNE

Denominazione: BAS ARMAGNAC

Colore: ORO

Vitigni: FOLLE BLANCHE E BACOT 22A

Grado Alcol: 40%

Coltura: Il domaine si trova nel cuore del Bas Armagnac nel dipartimento di Gers, nel comune di Mauléon d'Armagnac, regione rinomata per i suoi Armagnac di qualità e per i suoi vini della Côtes de Gascogne, molto apprezzati per la loro freschezza. Su un terreno di sabbie rossastre e limose, la gestione del vigneto è di tipo tradizionale, con potatura Guyot semplice, concimazione organica per una agricoltura sostenibile.

Distillazione: dopo una decantazione leggera dei mosti si procede alla distillazione tra fine novembre a dicembre. E' il tipo di processo continuo con un alambicco a colonna a piatti, il tradizionale "alambic continu armagnacais" montato su un rimorchio ed alimentato a legna. Il vino scende dall'alto attraverso i piatti, viene riscaldato nella caldaia sul fondo, e risale come vapore passando attraverso i piatti dal basso verso l'alto, dove esce distillato e viene condensato da una serpentina raffreddata. L'acquavite ottenuta è incolore e avrà un grado alcolico tra il 54% e il 56% che verrà perso durante la maturazione nelle botti.

Invecchiamento: in botti di rovere di Gers di 400 lt per circa 5 anni.

Caratteristiche: il colore è dorato con riflessi abbrati. Il naso presenta piacevoli sentori di vaniglia, prugne, uva e frutta candita. Al palato si sprigiona una piacevolissima nota di arancia candita, di miele con un retrogusto di fiori di tiglio.

Abbinamenti: ottimo come fine pasto, in assemblaggio per i cocktails e da non disdegnare come aperitivo.