

DOMAINE TARIQUET

L'Armagnac du Centenaire

Ce Bas-Armagnac est une composition inédite de 4 cépages qui ont marqué l'histoire du vignoble de l'Armagnac : l'Ugni blanc, le Baco, la Folle Blanche et le Plant de Graisse. Ce dernier avait été oublié après la crise du phylloxéra qui a détruit une grande partie du vignoble européen au XIX^{ème} siècle.

Le Domaine Tariquet l'a replanté en 2001 et c'est seulement en 2012 qu'ont été assemblées quelques barriques pour la première fois, à l'occasion de la création de L'Armagnac du Centenaire qui célèbre le 100^{ème} anniversaire de l'acquisition du Domaine Tariquet par la famille Grassa-Artaud. Seuls 2012 flacons, numérotés à la main, ont été produits.

- **Vieillessement de 10 à 30 ans selon les barriques, brut de fût, 53,5° alc.**
- **Cépages : Ugni blanc, Baco, Folle Blanche, Plant de Graisse.** La répartition de l'assemblage de ce Bas-Armagnac d'exception reste secrète.
- **Bas-Armagnac**
Appellation d'Origine Contrôlée



Notes de dégustation

La moyenne de la cuvée est de 20 ans d'âge. L'Ugni blanc apporte fraîcheur et finesse, le Baco puissance et structure. La Folle Blanche les accompagne avec son élégance et ses fragrances florales et épicées. Le Plant de Graisse apporte une touche de gras et de rondeur.

Les arômes de fleurs et de fruits se conjuguent pour offrir un plaisir unique à l'amateur. L'Armagnac du Centenaire laisse une impression profonde d'harmonie, de droiture, de franchise dans une finale longue et sensuelle.

Conseil de dégustation

Servi à température ambiante, il enchante par son intensité et sa pureté aromatique.



CULTIVÉ, RÉCOLTÉ ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Famille Grassa
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT