



DOMAINE DE MAUPAS



Nome: BAS ARMAGNAC

Classificazione: HORS D'ÂGE (XO) 13 anni

Regione: CÔTES DE GASCOGNE

Denominazione: BAS ARMAGNAC

Colore: AMBRATO

Vitigni: FOLLE BLANCHE E BACOT 22A

Grado Alcol: 45%

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 inodore 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 13 anni.

Caratteristiche: il colore è ambrato; al naso si sprigionano piacevoli sentori di frutta candita (prugna, albicocca, scorzetta d'arancia) con note boisé completamente "melangé" e di pasticceria. Al palato è equilibrato, molto persistente e piacevolmente caldo.

Abbinamenti: da degustare con un dessert a base di frutta (tarte tatin, charlotte alle pere, arance candite) o a base di cioccolato (foresta nera, mousse al cioccolato), oppure con un bel sigaro. Per chi volesse osare da provare con un petto d'anatra al miele e una frittata con i porcini.