

Pure Insolence

Grand Bas Armagnac



Une création 2021 libre et impertinente dont on a bien besoin en ce moment, à déguster selon vos envies, en apéritif, digestif, accompagnement de mets... Appelé Pure Insolence, un flacon d'une identité unique, qui remonte le moral !

Les premiers flacons de notre nouvel élixir, en édition exclusive, en direct du domaine.

Notes de dégustation :

Une excitante finesse sur des notes très florales et de miel, rehaussées d'un boisé léger, un peu malté, qui en fait un excellent armagnac d'apéritif. Tonique sur le raisin frais, avec une douceur vanillée et fruitée, épices et cannelle.

Cépages, élevage... :

Flacon de 700 ml. 48.5 % alcool volume.

- 1 parcelle : Folle Blanche 305
 - 1 cépage : 100 % Folle Blanche
 - 1 distillation dans notre alambic Sier de 1919, par Yves D notre distillateur
 - 1 barrique : n°115 soigneusement installée dans notre chai souterrain unique en Armagnac.
 - 1 année : 2015
- = Un armagnac unique à découvrir absolument, pour se faire plaisir et faire plaisir.

Une série limitée, il n'y en aura pas pour tout le monde !

La Folle Blanche est le cépage historique de l'Armagnac, avant que la crise du phylloxera ne ravage le vignoble français en 1878. Difficile à cultiver, elle est peu représentée désormais. Mais elle reste très intéressante, en particulier pour des Armagnacs jeunes, comme celui que nous vous proposons ici.

Au Château Garreau, nous travaillons généralement des assemblages de cépages (Baco, Folle Blanche et Ugni Blanc), avec une dominante de Baco, notre petit préféré, qui sur notre terroir des sables fauves, donne des notes fruitées incroyables à nos Armagnacs.

C'est la première fois que nous mettons en bouteille une cuvée si pure et dont la traçabilité va de la parcelle à la bouteille : Récoltée en 2015, cette folle blanche est issue d'une parcelle bien identifiée, vinifiée ensuite naturellement dans une cuve séparée, puis distillée par Yves D et mon mari dans notre alambic Sier de 1919, avant d'être mise en barrique dans notre chai souterrain unique en Armagnac. Juste quelques mois en barrique neuve pour conserver toute sa finesse, avant d'être transférée en barrique ancienne où elle a poursuivi son vieillissement jusqu'à la mise en bouteille de cette année 2021.

