



W i n e & S p i r i t



Le Dom Barnabay Vieux Armagnac de 3 ans est un spiritueux **raffiné** qui, bien que relativement jeune, propose une expérience gustative intéressante. Ce type d'Armagnac est élaboré à partir de **cépages traditionnels** comme l'Ugni Blanc, le Baco Blanc et le Folle Blanche, et est **vieilli en fûts de chêne**, ce qui lui confère des caractéristiques distinctives. Le vieillissement de 3 ans permet de développer une certaine **complexité** tout en conservant une **fraîcheur** et une **vivacité** typiques des Armagnacs plus jeunes

DÉGUSTATION

Frais et expressif, avec des arômes de fruits frais comme la pomme, la poire, vanille, caramel, ainsi que des nuances florales légères.

L'Armagnac est **doux et rond**, offrant des saveurs de fruits mûrs, de miel, et des notes boisées subtiles.

La finale est **douce et équilibrée**, avec une légère note épicée et vanillée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

La température idéale est entre **18° et 20°**