



Wine & Spirit



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. **Vieilli 5 ans** en fût, cet Armagnac dévoile un bel équilibre entre puissance, rondeur et profondeur aromatique.

DÉGUSTATION

Riche et complexe, dévoilant des arômes de fruits secs (comme les figues et les raisins), de vanille, de caramel, ainsi que des notes épicées de cannelle et de clou de girofle.

L'Armagnac est généralement **velouté et chaleureux**, avec des saveurs de fruits mûrs, de miel, de noix, et des touches de chocolat noir et de cuir.

La finale est **longue et élégante**, avec des nuances de bois et d'épices.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

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