



La



# sélection

## d'Armagnac News



**E**lles sont toutes au Panthéon de l'Armagnac, primées lors du concours 2022-2023 des Grandes Eaux-de-vie d'Armagnac organisé par le BNIA (Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac).

Des pièces rares à avoir dans sa cave. Romain Bodenan, spécialiste bordelais du spiritueux et fondateur de Ma Dégustation Privée, vous fait partager sa grande connaissance de ces productions pour vous accompagner dans votre choix. Belle découverte, avant une bonne dégustation.

Plus d'infos sur le site  
[www.les-talents-armagnac.fr](http://www.les-talents-armagnac.fr)



### ARMAGNAC NEWS SELECTION

Each has earned its place in the Armagnac hall of fame, having been distinguished at the 2022-2023 Concours des Grandes Eaux-de-Vie d'Armagnac competition organized by the BNIA (National Interprofessional Bureau of Armagnac). Some rare pieces to have in your wine cellar. Romain Bodenan, spirits specialist from Bordeaux and founder of Ma Dégustation Privée, shares his extensive knowledge of these exceptional products to help you make the right choice. Prepare for a magnificent discovery, followed by an extraordinary tasting experience.

For more information, visit  
[www.les-talents-armagnac.fr](http://www.les-talents-armagnac.fr)



## Blanche Armagnac



### Blanche Armagnac - Domaine Tariquet

L'identité de la Blanche réalisée par le Domaine Tariquet se définit par un nez intense où la fraise se mêle à la poire juteuse et au sucre roux. Le fruit rouge reste présent en bouche, avec une pointe d'acidité, et en arrière-plan sur une finale courte.

#### BLANCHE ARMAGNAC - DOMAINE TARIQUET

*The identity of the Blanche produced by Domaine Tariquet is defined by an intense nose where strawberry mingles with juicy pear and brown sugar. The red fruit remains present on the palate, with a hint of acidity and a short finish.*

### Blanche Armagnac - Delord

Cette Blanche donne un nez très fruité et rond entre pêche, banane en purée et canne à sucre. Ces saveurs se retranscrivent en bouche par une douceur naturelle et une légère sucrosité. Des notes d'abricot peuvent être ressenties.

#### BLANCHE ARMAGNAC DELORD

*This Blanche has a very fruity, rounded nose with peach, mashed banana and sugar cane. These flavours are reflected on the palate by a natural gentleness and a slight sweetness. Notes of apricot can also be detected.*

### Blanche Armagnac - Château de Pellehaut

Floral serait le mot parfait pour représenter la Blanche du Château de Pellehaut. La rose, par son côté harmonieux et délicat, est présente du nez jusqu'à la finale. En bouche, les saveurs de fruit jaune viennent s'incorporer à la fleur, pour une sucrosité intéressante.

#### BLANCHE ARMAGNAC - CHÂTEAU DE PELLEHAUT

*Floral would be the perfect word to describe the Blanche from Château de Pellehaut. The rose, with its harmonious, delicate character, is present from the nose through to the finish. On the palate, the yellow fruit flavours blend with the flowers to create an interesting sweetness.*



**VSOP - Janneau**

Le VSOP de Janneau est composé d'eaux-de-vie ayant vieilli en fût de chêne sur une période minimale de quatre ans. Son nez de bois verni, avec des touches de pêche blanche et de pêche de vigne, introduit en bouche un armagnac végétal et très équilibré.

**VSOP - JANNEAU**

*Janneau VSOP is made from eau-de-vie aged for at least four years in oak barrels. Its nose of varnished wood, with hints of white peach and vine peach, introduces a vegetal and very well-balanced armagnac on the palate.*

**VSOP - Sempé**

La fluidité du caramel caractérise cette eau-de-vie couleur cuivre. Le nez boisé, qui recèle des arômes de fruits très mûrs et de moka, se concrétise en bouche avec un apport sucré. La finale tend vers la compote fruitée et la prune.

**VSOP - SEMPÉ**

*The fluidity of the caramel characterises this copper-coloured Armagnac. The woody nose, with its aromas of very ripe fruit and mocha, takes shape on the palate with a touch of sweetness. The finish tends towards fruity compote and plum.*

**6 ans d'âge - Uby**

Par nature, l'armagnac est une gourmandise. Chez Uby, elle est poussée à son paroxysme par des arômes de caramel grillé, nougat, pain d'épice et cannelle. Des arômes qui restent prononcés en bouche, accompagnés par la prune, la figue et la noisette.

**6 ANS D'ÂGE - UBY**

*Armagnac is by nature a delicacy. At Uby, it reaches its peak with aromas of toasted caramel, nougat, gingerbread and cinnamon. These aromas remain pronounced on the palate, accompanied by plums, figs and hazelnuts.*

**La Réserve de Gaston -  
Château de Pellehaut**

La prune accompagne cette eau-de-vie : façon confite au nez, fraîche en bouche. Cerise, framboise, mûre participent à une élégance boisée. Sans oublier les notes de vanille et paille qui épicent le tout.

**LA RÉSERVE DE GASTON -  
CHÂTEAU DE PELLEHAUT**

*The plum accompanies this Armagnac: candied on the nose, fresh on the palate. Cherry, raspberry and blackberry all contribute to its woody elegance. Not to mention its notes of vanilla and straw that spice things up.*

