



LE CARRÉ DES FANTÔMES 46°

Domaine D'Aurensan

Propriété familiale depuis la fin du XIXème siècle, le Domaine d'Aurensan s'étend sur plus de 8 ha. Il est situé sur les sols argilo-calcaires de la Ténarèze.

La famille Rozès y produit des Armagnacs dans une philosophie viti-pastoral. Il s'agit de pratiquer une agriculture de conservation des sols. Cultiver la vigne mais aussi cultiver la fertilité des sols : taille douce, présence de brebis dans les vignes, couverts végétaux, pas ou peu de travail du sol...

Le décret d'AOC de 1936 identifie 10 cépages autorisés pour la distillation de l'Armagnac., 6 d'entre eux ont quasiment disparu de l'Appellation depuis la crise du Phylloxera. D'où leur caractère fantomatique... Le domaine a commencé à replanter ces cépages fantômes en 2014 au sein d'une même parcelle. Ils sont cultivés en complantation, pratique ancestrale qui permet de diminuer la pression des maladies et assurer un niveau minimum de récolte. La parcelle est cultivée sans aucun pesticide. Biodiversité à la vigne et richesse aromatique dans l'eau-de-vie.

Un nez expressif et d'une grande délicatesse.

En bouche, l'attaque est puissante et pleine de fraîcheur. Elle révèle immédiatement des notes de fruits charnus et juteux (poire, abricot, pêche) ... Elle évolue ensuite sur des arômes plus suaves comme le miel et la fleur de tilleul.

Une eau-de-vie fine qui offre à la fois fraîcheur et richesse aromatique inédite.

Un armagnac "jamais goûté".



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com

Site : www.cave-de-longchamp.com