



Le 3 mars 2015

Communiqué de presse

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2015 DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE DE PARIS : 4 PRIX POUR LE DOMAINE D'OGNOAS – ARTHEZ D'ARMAGNAC (LANDES)

Le Domaine d'Ognoas, propriété viticole du Département des Landes, a présenté quatre Armagnacs lors du Concours général agricole dans le cadre du Salon international de l'agriculture de Paris et ceux-ci ont été tous primés.

MÉDAILLES D'OR

Extra 6 ans d'âge : 40% vol., déjà médaillé en 2008.

Commentaire d'Andréas Larsson/*Tasted magazine* « notes toastées en nez, mêlées de vanille et fruits secs. Bouche bien équilibrée avec nuances d'épices de bois. Chaleureux ».

Il s'apprécie aussi bien au verre qu'en cocktail et aromatise parfaitement les mets cuisinés.

Bas-Armagnac Millésimé 2002 : 46% vol. Ugni blanc : 80 %, Folle Blanche : 20 %

Millésime joliment ambré et limpide. Note de vanille et d'épices. Finale fruitée et chaleureuse.

Il se déguste en digestif. Une belle première approche pour les amateurs éclairés

Bas-Armagnac Millésimé 1992 : 46% vol. Ugni Blanc 60 %, Baco 30 %, Folle Blanche 10 %.

Une belle couleur ambrée suivie d'un nez expressif sur des notes de pruneaux... La vanille n'est pas loin.

Un Armagnac de dégustation par excellence. Il se permet d'accompagner des desserts compotés.

MÉDAILLE D'ARGENT

XO 10 ans d'âge : 40% vol.

Commentaire de Frédéric Lebel, expert en vins et spiritueux, Meilleur Sommelier de France 1990 : « eau-de-vie ambrée aux reflets vieil-or. Nez expressif aux arômes d'amande, de café grillé, d'écorce d'orange séchée et de pruneaux. Au palais, épices douces, noix de muscade, frangipane et fleur d'oranger. ».

Ce Bas-Armagnac se déguste en digestif. Il séduit tout particulièrement sur des desserts pralinés ou à la crème.

LE DOMAINE D'OGNOAS EN QUELQUES MOTS

C'est à la fin du XVIII^e siècle que la production d'armagnac prend son essor au Domaine d'Ognoas. Elle s'affirmera au début du XIX^e siècle par l'installation, en 1804, d'un alambic. Ce dernier est toujours en fonctionnement et participe de novembre à décembre à la distillation annuelle. L'alambic d'Ognoas est inscrit aux Monuments Historiques depuis 2006.

La qualité de ses 50 hectares de vigne et de sa distillation traditionnelle font des Bas-Armagnacs d'Ognoas des produits d'une grande qualité.

Contact presse :

Monique Castaignède

Tél. : 05 58 05 40 50

Mél : communication@cg40.fr

Renseignements :

Domaine départemental d'Ognoas

40109 Arthez-d'Armagnac

Tél. : 05 58 45 22 11

Fax : 05 58 45 38 21

Mél : domaine.ognoas@wanadoo.fr

domaine-ognoas.com