



BLANCHE D'ARMAGNAC DELORD, *L'excellence du fruit*

*La Blanche d'Armagnac Delord puise
ses arômes de choix audacieux et judicieux
100% Colombard et 100% double chauffe*

★ **La blanche d'armagnac delord :** *fruitée et gourmande !*

Le Colombard, cépage blanc doré, fait partie des cépages les plus anciens des Charentes et produit du vin blanc corsé et fin. Des arômes de citron vert, de nectarine, de buis, d'agrumes, de fruits exotiques s'en dégagent pour donner des notes très fruitée et florale à la Blanche d'Armagnac Delord et permet une multitude de déclinaison en cocktails.

Ce cépage couplé à une distillation en double chauffe offre un bouquet gourmand et fruité à la Blanche d'Armagnac Delord.

Si, au nez, les notes de raisins frais et d'amande verte sont très présentes, en bouche, ce sont les arômes d'agrumes et de poire qui prennent le dessus. Parfait pour revisiter une Margarita à l'accent gascon !

En bouche, après une attaque ronde et grasse, ce sont les notes fruitées qui ont la vedette.

Disponible chez les cavistes
Prix de vente constaté entre 25 € & 30 € (42%, 70Cl)

★ **La blanche d'armagnac delord :** *de l'ombre à la lumière*

Il est impossible de comparer l'eau de vie ambrée et l'eau de vie blanche d'Armagnac.

Le profil des amateurs peut considérablement varier, à l'image de ses deux eaux-de-vie : tandis que l'Armagnac s'apprécie pour son caractère très typé et onctueux, la Blanche dévoile une fraîcheur florale capable de séduire les plus réfractaires à l'Armagnac. Si les armagnacs sont le plus souvent longuement élevés en fûts, ils se dégustent aussi dans leur plus simple élément comme le prouve cette Blanche d'Armagnac.

Cette eau-de-vie, qui n'a pas flirté avec le bois, dispose même de sa propre appellation. Élaborée exclusivement à base de colombard et distillée dans les alambics « double chauffe », elle séduit par son nez intense marqué par des arômes de raisins frais, d'agrumes et de poire.

La différence majeure avec son grand frère ambré : la Blanche Armagnac est un alcool blanc, très appréciée pour ses arômes fruités et floraux incomparables. Si son usage fut longtemps confidentiel et conservé comme une allocation dispensée aux « bouilleurs de crus », elle s'affiche aujourd'hui comme une eau-de-vie très prisée par les barmen et les mixologues.





La blanche d'armagnac delord :

un espace de liberté pour les cocktails !

A l'instar du cocktail Armagnac, la Blanche d'Armagnac donne un nouvel élan à l'univers de l'Armagnac, conférant à ce dernier une identité plus moderne et accessible aux jeunes générations.

Appréciée en dégustation pour sa finesse, cette eau-de-vie d'exception agrmente également à merveille un cocktail à base de Blanche d'Armagnac auquel elle confère son élégance naturelle.

Depuis très longtemps, l'art de la mixologie s'est instauré dans la plupart des bars autant qu'à la table des restaurants. Symbole d'élégance, certains cocktails font d'ailleurs partie des indémodables, comme le Cuba libre, la Margarita, le Gin-tonic ou encore l'Old Fashioned.

Cependant, ces dernières années ont vu naître une très forte tendance à revisiter les classiques, ainsi qu'à la création d'une multitude de cocktails variés et parfois extravagants. Pratiquement tous les alcools sont utilisés pour élaborer les cocktails, dont certains se détachent par leur côté original et raffiné.

C'est le cas de l'Armagnac, dont la richesse aromatique permet quasiment toutes les folies.

LE COCKTAIL
À LA BLANCHE
D'ARMAGNAC
D'ELIOTT ROULE,
chef barman
d'Apicius



Cocktail Julep

Blanche d'Armagnac Delord :



VERSION CLASSIQUE :

- 60 ml Blanche d'Armagnac Delord
- 15 ml sirop simple

Garniture :

bouquet de menthe et sucre glace,
pièces de poire

*Verser tous les ingrédients dans le verre,
ajouter la glace pilée, remuer à l'aide
d'une cuillère, déposer la garniture.*

Verrerie :

Julep cup ou verre à eau



VERSION CRÉATION :

- 40 ml Blanche d'Armagnac Delord
- 10 ml Rhum Jamaïcain
- 5 ml Picon
- 5 ml sirop de poire

Garniture :

tranche de poire

*Verser tous les ingrédients dans le verre,
ajouter la glace pilée, remuer à l'aide
d'une cuillère, déposer la garniture.*

Verrerie :

Julep cup ou verre à eau

www.armagnacdelord.com

