

COMMUNIQUE DE PRESSE JANVIER 2022

ARMAGNAC  
*Editos!*

# L'ArmagnacStyle s'expose à Paris

HALL 3 - STAND NP 177

C'est toute la filière Vins et Spiritueux qui se donne rendez-vous à l'occasion de Wine Paris & Vinexpo Paris du 14 au 16 février 2022 au Parc des Expositions de la Porte de Versailles. Pour cette deuxième édition, l'Interprofession de l'AOC Armagnac (BNIA) renouvelle sa présence sous la bannière «ArmagnacStyle» dans l'espace BeSpirit consacré aux spiritueux. L'Armagnac sera de nouveaux la seule AOC dégustée en cocktail à l'Infinite Bar, concept novateur de ce hall.

Le BNIA propose trois temps forts et autant de manières de découvrir la diversité de l'AOC Armagnac :

— **Un espace ArmagnacStyle** – Be Spirits Hall 3 - Stand NP 177

Les acteurs de l'Armagnac et l'équipe du BNIA y seront présents pour échanger et proposer diverses animations et dégustations.

— **Un bar à cocktails** – Infinite Bar

La Blanche Armagnac et les jeunes armagnacs y seront révélés à travers des dégustations de cocktails !

— **Des masterclass** – Vinexpo Academy



COMMUNIQUE DE PRESSE **JANVIER 2022**

**Mercredi 16 février – 9h30 - 10h30 :**  
**L'Apogée de l'Armagnac ; à tout Age !**

Autour d'une verticale d'Armagnacs, du plus jeune aux plus anciens Millésimes, plus ou moins complexe, vieilli en chai sec ou humide, en fût neuf ou ancien, monocépage ou assemblage, ou encore brut de fût, venez apprécier l'apogée de l'Armagnac.

Elle s'inscrit dans un processus de création plus ou moins longue, ordonnée et caractérisée par la maîtrise de gestes et de techniques issus d'un savoir-faire ancestral auquel on ajoute une touche artistique et spirituelle.

Ainsi équilibré, l'Armagnac suggère assurément de grands moments de dégustation. Tout une affaire de goût.

**Mercredi 16 février – 15h30 - 16h30 :**  
**L'Armagnac, le nouveau Dandy de la Mixologie !**

L'Armagnac, c'est une palette aromatique inégalée, et donc un éventail d'opportunités pour sublimer la création de cocktails. Short ou long drink, shaken or stirred, l'Armagnac représente l'un des ingrédients élégant devenu atypique et différenciant pour le monde de la mixologie. Blanc, vieilli, brut de fût, monocépage, assemblage, l'Armagnac cache sous une apparence distinguée une incroyable diversité ouvrant les voies de la mixologie. A chacun d'y trouver son style !

Quelle que soit l'approche, il y a forcément un moyen de rencontrer votre style d'Armagnac.

**CONTACT BNIA :**

Maeva Vidonne – [maeva.vidonne@armagnac.fr](mailto:maeva.vidonne@armagnac.fr) - 07 83 57 73 02

**CONTACTS PRESSE :**

Alice Rebillard – [arebillard@pairvincompany.com](mailto:arebillard@pairvincompany.com) - 01 55 35 81 80

Audrey Lopez – [alopez@pairvincompany.com](mailto:alopez@pairvincompany.com) - 01 55 35 81 89