



Marquestau & Co

BAS ARMAGNAC



Où sommes-nous?



1095 ROUTE DE MARQUESTAU
40 190
HONTANX



Nos Armagnacs



- Un terroir d'exception : le Bas-Armagnac et ses sables fauves
- Une histoire de famille et d'amis landais ayant la volonté de rajeunir et moderniser l'Armagnac



Armagnac

VSOP

- Assemblage de 9 ans d'âge
- Cépages baco et ugni blanc
- Formats : 20cl, 50cl, 70cl, 3 litres



À l'oeil

Or foncé



Au nez

Vanille
Pomme au four



En
bouche

Attaque souple,
bouche ample sur des
saveurs de tarte tatin,
de fève tonka et de
réglisse

Armagnac

XO



- Assemblage de 12 ans d'âge
- Cépages baco et ugni blanc
- Formats : 20cl, 50cl, 70cl, 3 litres



Brun foncé aux
reflets ambrés



Eucalyptus, prune,
cacao



Suave avec une
aromatique florale très
intense (un vrai
bouquet...).



Armagnac

Millésimes de 1986 à 2004

- Bruts de fûts
- Millésimes 100% BACO
- Formats : 20cl, 50cl, 70cl, 3 litres



À l'oeil

Acajou



Au nez

Pruneau,
tabac blond, toasté

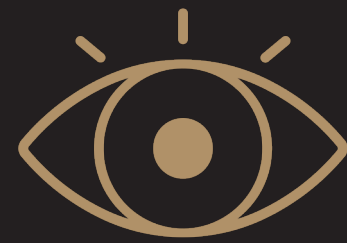


En
bouche

Attaque ronde qui
contraste avec une
finale assez vive qui
réveille les papilles.
Saveurs chocolatées,
régliées et pimentées.

Nouveauté

CLANDESTINO - SPICED ARMAGNAC



A L'OEIL

COULEUR AMBRÉE
AVEC DES REFLETS
DORÉS



AU NEZ

NOTES SUCRÉES
DE MIEL ET DE
CARAMEL



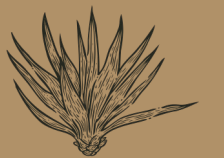
EN BOUCHE

UNE BELLE RONDEUR
ACCOMPAGNANT UNE AGRÉABLE
ALLONGE DE VANILLE

Ingrédients



ARMAGNAC
VSOP
RÉDUIT À 35°



ARMAGNAC
VSOP
RÉDUIT À 35°



Extraits de vanille



Gamme "M"

CÔTES DE GASCOGNE-LANDES

LE "M" BLANC SEC 75 CL/11.5°



LE "M" BLANC MOELLEUX 75 CL/11.5°



LE "M" ROSÉ 75 CL/12°



LE "M" ROUGE 75 CL/12°



Gamme "M"

LE "M" BLANC SEC 75 CL/11.5°



"Un nez intense fruité et frais. Une bouche de caractère à la fois citronnée et douce. Un vin aromatique et élégant pour accompagner vos apéritifs, entrées, poissons et fruits de mer. A déguster frais."



Jaune clair limpide
et brillant



Intense sur des notes
d'agrumes
(zestes de citron)
et de pêche



L'attaque est vive sur des
saveurs citronnées pour
laisser place à une douce
finale sur les fruits à chair
blanche



Gamme "M"

LE "M" BLANC MOELLEUX 75 CL/11.5°



"Une robe dorée. Un nez dépayçant de fruits exotiques et de fleurs des îles. Une bouche suave et fruitée offrant une belle longueur rafraîchissante. En accord avec du foie gras ou avec vos desserts. Plus original sur des plats épicés et sur des fromages à pâte persillée. Servir frais."



À l'oeil

Une robe jaune pâle
brillante



Au nez

Typé fruits
exotiques : Ananas
Mangue Passion



En
bouche

Attaque douce,
finale longue et
fraîche sur des
saveurs
Mangue/Abricot



Gamme "M"

LE "M" ROUGE 75 CL/12°



"Une robe rouge entourée de violine. Un nez rempli de mûres et de cassis relevé de quelques épices. Une bouche au caractère généreux tout en légèreté qui saura accompagner tous vos moments de convivialités. Grillades, charcuteries, fromage, prêts à être dégustés."



Rouge
soutenu aux
reflets violets



Mûre Cassis
Régliste



Légère et fruitée idem
que le nez complétée
par une finale épicée
(Régliste/Poivre blanc)



Gamme "M"

LE "M" ROSÉ 75 CL/12°



Une robe rose pâle. Un nez gourmand de petits fruits rouges qui se retrouvent en bouche dans la légèreté et la volupté. A consommer frais autour d'un apéritif puis d'un repas festif.



À l'oeil

Rose pâle aux
reflets
saumonés



Au nez

Gourmand,
sur la fraise
tagada, la
clémentine et
la groseille



En
bouche

Souple et ample
avec des saveurs
de mangue et de
framboise



M

DOMAINE DE MARQUESTAU

1095 ROUTE DE MARQUESTAU

40190 HONTANX



MARQUESTAUANDCO.COM

