

DEPUIS



1828

Vignobles M&J Perromat



Château Armajan des Ormes

AOC SAUTERNES



Histoire du vignoble

D'origine seigneuriale, la propriété est anoblie en 1565. Le vignoble existe déjà. Armajan appartient alors à Pierre Sauvage. Une branche de cette famille est installée à Yquem. Détruit en partie lors de la Fronde, le château est reconstruit, vers 1750, par Vincent Guichaner, Seigneur d'Armajan et gendre de Montesquieu.

Jacques et Guillaume Perromat, 6ème génération de viticulteurs, exploitent aujourd'hui la propriété familiale située sur la commune de Preignac.

L'âge moyen de nos vignes est de 30 ans. La superficie est de 6 ha.

Dans un souci de qualité, nous avons préféré augmenter la densité de plantation à 6500 pieds/ha pour un faible rendement de 12 hl/ha.

Terroir

Le sauternais est bordé au sud par l'immense forêt landaise et au nord par la vallée de la Garonne. Argile, sable et graves y sont superposés. Ce terroir est d'une qualité remarquable pour produire des Sauternes.

Assemblage

Cette cuvée est née de l'assemblage de 70% de Sémillon, 25% de Sauvignon et 5% de Muscadelle.

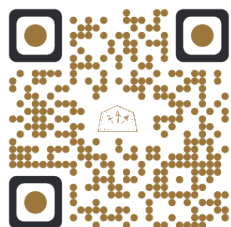
Vinification

Vendanges manuelles par 5 tries successives, remplissage par gravité du pressoir et pressurage pneumatique (évite l'oxydation et favorise l'expression aromatique), fermentations lentes en cuves inox de faible capacité (vinification parcellaire qui permettra la sélection des meilleurs lots pour le Château d'Armajan), l'élevage en barriques entre 18 et 24 mois apporte une complexité à ce merveilleux Sauternes

Dégustation

« Ce Sauternes présente une superbe structure ronde et équilibrée, qui sait manifester sa personnalité par un bouquet naissant aux délicates notes d'épices douces, de poivre et de fruits confits (orange, abricot). L'ensemble séduit par sa fraîcheur, sensible notamment en finale. » Jacques et Guillaume Perromat, œnologues des Vignobles Perromat.

Servir à 10/12°C sur du foie gras, fromages tels que roquefort, ou tout simplement en apéritif.



Château d'Armajan des Ormes - 33210 PREIGNAC

Tél. + 33 5 56 62 35 78 Fax. + 33 5 56 63 21 55



mjperromat@mjperromat.com



mjperromat.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs.