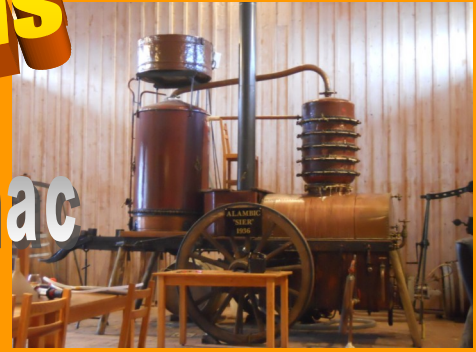


Le domaine d'Ognoas et son armagnac

À ARTHEZ D'ARMAGNAC



Mardi 16 novembre 2010 à 9h30, la classe de cm1 cm2 a visité le domaine d'Ognoas où est distillé l'armagnac. Au mois d'octobre, la récolte du raisin est mise à l'épreuve, enfin le jus du raisin est pressé et mis en fermentation, puis la distillation a lieu en fin d'hiver ou au début du printemps. Certains alambics (appareil qui sert à la distillation) sont même mobi-

les. Après être passé dans l'alambic, le vin blanc est devenu de l'eau-de-vie. Celle-ci est mise dans un tonneau de chêne pendant quelques années et dans 10 ans, place à la dégustation !

Visionnez la vidéo de Kelly où notre animatrice Camille vous montrera un ancien alambic ! (sur le site de la commune renung.fr)



Le domaine d'Ognoas

ARTHEZ D'ARMAGNAC



*ATTENTION
à consommer
avec modération,
conseil d'ami !*



*Pour savoir comment un tonneau
se fabrique, lisez l'article qui lui
est consacré...*

**Comme nous l'a dit l'animatrice,
l'armagnac ne se boit pas, il se déguste !**

Merci aux personnes qui nous ont gentiment accueillis.