

DUGAS

# GÉLAS BAS-ARMAGNAC VS DECANTER

40° - 70cl

RÉFÉRENCE  
AR4007

ORIGINE  
FRANCE

## ARÔME

Agrumes

Epicé



## PRODUIT

Assemblage de jeunes eaux de vie de 3 à 5 ans vieilles sous-bois. Eau-de-vie ayant une attaque franche et du caractère avec un bon équilibre en bouche. Dominantes cépages Baco et Ugni Blanc.



### NEZ

Orange amère, réglisse.



### BOUCHE

Baies de genièvre.



### FINALE

Vanille.

## DISTILLERIE



Descendant de Cérébrun de Gélas, seigneur de Bonas (à quelques kilomètres seulement de l'actuelle distillerie sise à Vic-Fezensac) et compagnon de Saint Louis en 1246, Philippe Gélas peut retracer près de huit siècles d'histoire familiale au cœur du Gers. Il compte même un célèbre mousquetaire du roi dans son arbre généalogique en la personne de Charles de Batz plus connu sous le nom de d'Artagnan : on ne saurait être plus gascon ! Son arrière-grand-père, Baptiste Gélas, fils de tonnelier, démarre une activité d'élaboration et de négoce d'armagnac en 1865 dans les locaux actuellement occupés. Le fils de ce dernier, Louis Gélas, acquiert en 1910 une propriété plantée de vigne à Manciet, le Château de Martet. Cette commune se trouve être le fief historique du Baco 22A, ce cépage robuste, rond et apte au vieillissement inventé en 1898 par un instituteur landais pour lutter contre le phylloxéra. Croisement du cépage autochtone Folle Blanche et du cépage américain Noah, il reste le seul cépage hybride producteur direct autorisé dans une AOC et est farouchement défendu par les producteurs contre toute velléité de son exclusion. La génération suivante incarnée par Pierre Gélas révolutionne son époque en présentant en exclusivité des Armagnacs issus des terroirs du Bas Armagnac et de la Ténarèze à leur degré naturel de vieillissement et sans réduction. Philippe Gélas, quant à lui, prolonge cet esprit avant-gardiste en proposant une gamme contemporaine d'armagnacs affinés en fûts de vins variés comme les Barsac, Oloroso, Porto ou Marsala, une appellation sicilienne, ou encore d'assemblages Baco et Ugni Blanc dans un style plus léger, fruité et floral que la plupart des armagnacs traditionnels. Il distille toujours dans une colonne armagnacaise mais nettement moins bas pour éviter



Une expertise depuis 1980 en spiritueux d'exception



Un portefeuille composé de signatures exclusives



Réseau de distribution national et européen



Un service logistique sur-mesure