



MILLÉSIME 1988

AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

Dégustation : Une robe rouge flamboyante. Un nez chaleureux aux essences de cèdre, de pruneaux et d'amande. Une attaque froide de fruits frais qui se réchauffent progressivement pour devenir compote puis grillés. Une eau-de-vie fringante. Cacao, Ananas confit, réglisse

Degré : 50,5%

Cépages : 100% Ugni Blanc

Âge moyen des vignes : Plantées en 1970 et 1971.

Distillation : Alambic Armagnacais continu, simple chauffe, alimenté au bois.

Vieillessement : Elevage dans nos chais dans des pièces de 400 L, bois originaire de Gascogne et du Limousin, sélection de grain moyen.

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

