



MILLÉSIME 2005

AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

Dégustation : D'une couleur fauve aux reflets ambrés, cet Armagnac montre au nez une fougue fruitée accompagnée de notes de réglisse et de tilleul. En bouche une forte saveur de prune fraîche tout juste cueillie couvre le palais d'une chaleur solaire revigorante. Une eau de vie jeune et pleine de punch.

Degré : 50.7 %

Cépages : 100% Folle Blanche

Âge moyen des vignes : Plantées en 1976 et 1977.

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

Vicillissement : 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

