



L'ÂGE D'OR - 40 ANS

AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

Dégustation : L'automne, saison des feuilles rougies par le soleil, des fruits mûrs et sucrés qui ont mûri tout l'été. Cette saison d'or où le bois et les pruneaux sont à point comme le nez de cet armagnac. En bouche l'attaque est franche, gagne de l'amplitude et du caractère tout au long de la dégustation sur fond de fruits noirs et de nuances boisées pour terminer sur les pépites de l'automne, amandes, noix et noisettes dorées au feu de bois

Degré : 40%

Cépages : 100% Ugni Blanc

Âge moyen des vignes : Plantées dans les années 1970 à 1975

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

Vieillessement : Elevage dans nos chais, dans des fûts de chêne à grains moyens. Sélection parmi les plus vieilles pièces de la propriété.

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Dernières médailles :



Médaille d'Or aux Talents de l'Armagnac 2016-2017

