



L'AGE DE GLACE - VS AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

Dégustation : Fruit d'un assemblage de jeunes armagnacs, tout juste passés en barrique comme en témoigne la teinte légèrement dorée de cette eau-de-vie. Au nez d'intenses notes florales d'acacia, aubépine et fruitées mirabelle, poire. En bouche la fraîcheur de quelques glaçons ne peut qu'exalter les saveurs de pomme cuite et de caramel. A déguster frais voire frappé en apéritif, en trou gascon ou en digestif.

Degré : 40%

Cépages : 100% Folle Blanche.

Moyenne d'âge de l'Armagnac : 3 ans

Plantées en 1990 et 1992.

Âge moyen des vignes :

Alambic Armagnacais continu, simple chauffe, alimenté au bois.

Distillation :

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

Vieillessement :

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Dernières médailles :



Glaçon d'or aux Talents de l'Armagnac en 2013, 2014 et 2015

