



L'AGE TENDRE - SELECTION AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

Dégustation : Une teinte légère, une couleur paille d'or. Le nez est frais, sur des notes de baies de roses et de poivre blanc. En bouche, beaucoup de vivacité dès l'attaque mais une très belle longueur qui se prolonge sur des notes de crème de lait.

Degré : 40%

Cépages : 100% Folle Blanche.

Âge moyen de l'Armagnac : 5 ans

Âge moyen des vignes : Plantées en 1990 et 1992.

Distillation : Alambic Armagnacais continu, simple chauffé, 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

Dernières médailles :



Glaçon d'or aux Talents de l'Armagnac en 2017

