



## LA RÉSERVE DE GASTON

### AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

**Dégustation :** Une couleur jaune soutenue aux reflets orangés. Un nez un peu savon, des notes de Reine-Claude mûre et de paille. Une bouche douce et ample, une belle longueur où l'on retrouve ce côté savon avec une finale de bois très fondu un peu malté.

**Degré :** 42%

**Cépages :** 50 % Ugni Blanc, 50 % Folle Blanche.

**Âge moyen de l'Armagnac :** 25 ans

**Âge moyen des vignes :** Ugni Blanc plantées dans les années 1970 à 1975. Folle Blanche plantées en 1990 et 1992.

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

**Vieillessement :** Elevage dans nos chais, dans des fûts de chêne à grains moyens. Sélection des meilleures pièces d'Armagnac

**Certification :** Haute Valeur Environnementale de niveau 3

**Dernières médailles :**

