



## MILLÉSIME 1983

### AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

**Dégustation :** Une couleur caramel, un nez de fruits confits et de fleurs blanches dans sa prime jeunesse, une bouche pleine de vitalité avec des saveurs d'agrumes et particulièrement de mandarine. Quel punch !

**Degré :** 48%

**Cépages :** 100% Ugni Blanc

**Âge moyen des vignes :** Plantées en 1970 et 1971.

**Distillation :** Alambic Armagnacais continu, simple chauffe, 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

