



MILLÉSIME 1989

AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

Dégustation : Une couleur de pierre rouge, un nez puissant de vanille, d'épices et de piment. En bouche, le feu est présent en attaque puis la douce vanille aux éclats de caramel vient éteindre la chaleur d'une journée ardente en plein désert mexicain.

Degré : 50 %

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

Dernières médailles : Médaille d'or au Concours National des Eaux de Vie 2012.

