



MILLÉSIME 1990

AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

Dégustation : Une robe dorée aux reflets cuivrés. Un nez frais, mentholé avec de légères notes vanillées. Une attaque douce et fruitée de pomme-cannelle se terminant par une saveur piquante de piment de Cayenne.

Degré : 48.50 %

Cépages : 100% Ugni Blanc

Âge moyen des vignes : Plantées en 1970 et 1971.

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 : Médaille d'argent au Concours aux Talents de l'Armagnac 2014

