



## LE BEL ÂGE - RESERVE

AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

**Dégustation :** A quoi peut donc correspondre cette appellation de « Bel Age » ? A l'Age où il y a assez de maturité pour prendre des décisions tout en gardant un pied dans l'enfance/insouciance non feinte. Comme cet Armagnac dont la moyenne d'Age a 10 ans, il présente un fort caractère vanillé tirant sur la noix de coco tout en conservant une fraîcheur fruitée très marquée en bouche.

**Degré :** 40%

**Cépages :** 100% Folle Blanche.

**Moyenne d'âge de l'Armagnac:** 12 ans

**Âge moyen des vignes :** Plantées en 1990 et 1992.

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

**Vieillessement :** Elevage dans nos chais, dans des barriques à grains fins, ayant servi à élaborer nos plus grandes cuvées de vins blancs.

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

**Dernières médailles :**



Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2018

