



MILLÉSIME 1974

AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

Dégustation : Une robe d'ambre épaisse, aux reflets légèrement rouge. Ce personnage présente un nez d'ambiance de café serré et de tabac blond d'un bistrot plein de monde. En bouche c'est toutes les nuances du travail du bois qui passent tour à tour pour finir sur une note légèrement amère et rugueuse du retour à la réalité.

Degré : 40%

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 chênes à grains moyens originaire de la propriété et du Limousin

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

