



MILLÉSIME 1982

AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

Dégustation : Une couleur d'Ambre aux reflets rouges. Le nez est printanier, des notes d'herbes fraîchement coupées, montantes et entêtantes viennent nous chatouiller les narines. La bouche est souple, une légère pique d'alcool rappelle l'eau-de-vie, l'aromatique est fumée, torréfiée.

Degré : 48,5%

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

