



## 30 ANS — 100% UGNI BLANC

### AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

- Dégustation :** Le 30 ans, d'une teinte ambrée, possède déjà des notes de rancio tel que la noix. Cet armagnac nous conquiert par sa douceur avec des notes de caramel au beurre et de marron glacé.
- Degré :** 40%
- Cépages :** 100 % Ugni Blanc
- Moyenne d'âge de l'Armagnac:** Assemblage des meilleures millésimes d'Ugni Blanc dont le plus jeune à 30 ans.
- Âge moyen des vignes :** Plantées dans les années 1970 à 1975
- Distillation :** Alambic Armagnacais traditionnel en continu, simple chauffe, alimenté au bois.
- Vieillessement :** Elevage dans nos chais, dans des fûts de chêne français à gros grains pour l'Ugni Blanc.
- Certification :** Haute Valeur Environnementale de niveau 3





## 30 ANS — 100% UGNI BLANC

### AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

<b>Tasting :</b>	The 30-year-old, with an amber hue, already has notes of rancio such as walnut. This Armagnac beguiles us with its soft character, enhanced with notes of butterscotch and marron glacé..
<b>Degree:</b>	40%
<b>Grape :</b>	100% Ugni Blanc
<b>Age of Armagnac:</b>	Blend of the best Ugni Blanc vintages, the youngest is 30 years old.
<b>Âge of vines :</b>	Planted in the years 1970 to 1975
<b>Distillation :</b>	Traditional Armagnacais alembic continuously, simple heating, wood-fired.
<b>Aging :</b>	Aging in our cellars, in oak barrels French coarse grain for Ugni Blanc.
<b>Certification :</b>	High Environmental Value level 3

