



40 ANS — 100% UGNI BLANC AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

Dégustation : Cet armagnac se définit par sa puissance. On retrouve les notes de noisette, de noix et de châtaigne typique à l'âge mais également, des notes de cacao et de chocolat noir.

Degré : 40%

Cépages : 100 % Ugni Blanc

Moyenne d'âge de l'Armagnac: Assemblage des meilleures millésimes d'Ugni Blanc dont le plus jeune à 40 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





40 ANS — 100% UGNI BLANC AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

- Tasting :** This Armagnac is defined by its power. There are notes of hazelnut, walnut and chestnut typical for this age, but also notes of cocoa and dark chocolate.
- Degree:** 40%
- Grape :** 100% Ugni Blanc
- Age of Armagnac:** Blend of the best Ugni Blanc vintages, the youngest is 40 years old.
- Âge of vines :** Planted in the years 1970 to 1975
- Distillation :** Traditional Armagnacais alembic continuously, simple heating, wood-fired.
- Aging :** Aging in our cellars, in oak barrels
French coarse grain for Ugni Blanc.
- Certification :** High Environmental Value level 3

