

CHÂTEAU DE PELLEHAUT

32250 Montréal du Gers -Tél : 05 62 29 48 79 www.pellehaut.com - contact@pellehaut.com





MILLÉSIME 1987

AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE



Dégustation : Une couleur orange aux refl ets ambrés, un nez intense, montant, une eau de vie

très fl eurie, des notes de sève de pin et de bois blond fondu. Une bouche bien équilibrée, avec une attaque souple et une belle longueur. Harmonie et délicates-

se, notes fl euries. Une belle eau de vie au "féminin".

Degré : 48,8%

Cépages: 100% Ugni Blanc

Âge moyen des Plantées en 1970 et 1971.

vignes:

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

Vieillissement : Elevage dans nos chais, dans des pièces de chênes à grains moyens

originaire de la propriété et du Limousin puis sélection des meil-

leures barriques du millésime 1987.

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Dernières

médailles : Médaille d'Or au Concours National des eaux de vie 2011

















