



## COLLECTION—XO

### AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

- Dégustation :** Sa belle robe cuivrée aux nuances ambrées et aux éclats dorés, nous dévoile une richesse dans son bouquet qui s'exprime sur des notes de fruits confits, d'épices, accompagnées d'un noble rancio, qui témoigne du long vieillissement en fûts de chêne. La bouche, expressive et généreuse, offre une sensation de douceur sur une matière suave aux multiples saveurs de pruneau, réglisse et cacao.
- Degré :** 40%
- Cépages :** Fruit d'un assemblage harmonieux d'Ugni Blanc et de Folle Blanche
- Moyenne d'âge de l'Armagnac:** Assemblage des 10 meilleurs millésimes dont les plus vieilles eaux-de-vie ont été élevées patiemment pendant plus de 30 ans dans nos chais et confère à cet Armagnac une moyenne d'âge de 20 ans.
- Âge moyen des vignes :** Plantées dans les années 1970 à 1975
- Distillation :** Alambic Armagnacais continu, simple chauffe, alimenté au bois.
- Vieillessement :** Elevage dans nos chais, dans des fûts de chêne français à grains fin pour la Folle Blanche et à gros grains pour l'Ugni Blanc. Les pièces à gros grains proviennent des chênes de la propriété qui ont été abattus pendant la tempête de 2009.
- Certification :** Haute Valeur Environnementale de niveau 3

