



MILLÉSIME 1992

AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

Dégustation : Une profonde couleur cuivrée. Un nez complexe et intense de caramel, de pruneaux et de griottes. En bouche la poire tout d'abord fraîche se fait William, puis un enrobage de chocolat amer vient accompagner la belle Hélène pour une longue balade dans les vergers.

Degré : 49 %

Cépages : 100% Folle Blanche

Âge moyen des vignes : Plantées en 1976 et 1977.

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

Dernières médailles : Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2012

