



## MILLESIME 1994

### AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

**Dégustation :** Une couleur or, un nez de sous-bois, de baba au rhum et de vanille.  
Une attaque douce aux saveurs de fleurs blanches laisse place à une finale anisée.

**Degré :** 47.8 %

**Cépages :** 100% Folle Blanche

**Âge moyen des vignes :** Plantées en 1976 et 1977.

**Distillation :** Alambic Armagnacais continu, simple chauffe, 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 Talents de l'Armagnac 2017

