



MILLÉSIME 1979

AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

Dégustation : Une couleur ambrée soutenue, un nez puissant de bois très fondu, de noisette grillée, d'amandes, d'abricot sec. Une bouche ronde et épicée, avec des notes de cannelle, de fruits secs et une belle expression de rancio.

Degré : 40%

Cépages : 100% Ugni Blanc

Âge moyen des vignes : Plantées en 1970 et 1971.

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

Vieillessement : Elevage dans nos chais, dans des pièces de chênes à grains moyens originaire de la propriété et du Limousin puis sélection des meilleures barriques du millésime 1979, année d'eaux de-vie très puissantes et très aromatiques.

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Dernières médailles :



Médaille d'Argent au Concours Agricole de Paris 2006.
Sélection 1e TROFEO Habanos Armagnac (Eauze Paris La Havane) 2006

