



## MILLÉSIME 1996

### AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

**Dégustation :** Une vive couleur ambrée. Un parfum d'automne au tilleul, à la châtaigne et au caramel. En bouche cet armagnac offre une saveur vanillée de marron grillé enrobé d'une gangue d'alcool. A siroter impérativement avec un sucre pour une expérience marron glacé.

**Degré :** 49.90 %

**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

