



RESERVE

AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

- Dégustation :** Comme cet Armagnac dont la moyenne d'Age a 10 ans, il présente un fort caractère vanillé tirant sur la noix de coco tout en conservant une fraîcheur fruitée très marquée en bouche.
- Degré :** 40%
- Cépages :** Assemblage d'Ugni Blanc et de Folle Blanche
- Moyenne d'âge de l'Armagnac :** 10 ans
- Âge moyen des vignes :** Plantées en 1990 et 1992.
- Distillation :** Alambic Armagnacais continu, simple chauffe, alimenté au bois.
- Vieillessement :** Elevage dans nos chais, dans des barriques à grains fins, ayant servi à élaborer nos plus grandes cuvées de vins blancs.
- Certification :** Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Dernières médailles :



Médaille d'Argent à l'International Wine and Spirit Competition 2020
Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2018

