



XO

AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

Dégustation : Imaginez l'alliance de la force du bois de Gascogne et la douceur des fruits confits. Une eau-de-vie dont la complexité n'a d'égale que sa moyenne de 20 Ans d'Age et possède de ce fait des notes naissantes de rancio sur la noisette et le pain d'épice. En bouche cet armagnac est ample et équilibré en offrant des saveurs de pruneau, de réglisse et de cacao.

Degré : 40%

Cépages : Assemblage d'Ugni Blanc et de Folle Blanche

Moyenne d'âge de l'Armagnac : 20 ans

Âge moyen des vignes : Plantées dans les années 1970 à 1975

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

Vieillessement : Elevage dans nos chais, dans des fûts de chêne à grains moyens.

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Dernières médailles :



Médaille d'Or à l'International Spirits Challenge en 2018
Médaille d'Or aux Talents de l'Armagnac 2017-2018
Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2018

