



MILLÉSIME 2001

AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

Dégustation : Une couleur dorée aux reflets ambrés. Un nez complexe où se mêlent les fruits comme le coing, les fleurs comme l'aubépine, le tout enrobé d'un caramel gourmand et suave. En bouche l'attaque est légère, sur les fleurs puis la chaleur du caramel chaud prend le dessus et s'installe un moment.

Degré : 51.50 %

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

