



## MILLÉSIME 1973

### AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

- Dégustation :** Une couleur jaune d'or, à peine ambrée. Des notes de sous-bois, de cannelle et de noix fraîche qui offrent un nez complexe. Une bouche très douce et longue, assez discrète marquée par la prune très mûre et le coing.
- Degré :** 40%
- Cépages :** 100% Ugni Blanc
- Âge moyen des vignes :** Plantées en 1970 et 1971.
- Distillation :** Alambic Armagnacais continu, simple chauffe, alimenté au bois.
- Vieillessement :** Elevage dans nos chais, dans des pièces de chênes à grains moyens originaire de la propriété et du Limousin pendant 15 ans, puis sélection des meilleures barriques du millésime 1973.
- Certification :** Haute Valeur Environnementale de niveau 3
- Dernières médailles :** Sélection 2ème Troféo Habanos Armagnac (Eauze - Paris - La Havane). 2007

