



MILLÉSIME 1986

AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

Dégustation : Une couleur caramel doré. Un nez délicat de pêches jaunes, de tilleul et d'aubépine voilée par quelques notes de fumées vaporeuses.
La bouche est souple, égale tout au long de la dégustation, une saveur de fruits cuits, de compote sur fond de cacao amer, mélange chauffant et réconfortant.

Degré : 45%

Cépages : 100% Ugni Blanc

Âge moyen des vignes : Plantées en 1970 et 1971.

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

Dernières médailles :



Médaille d'Or au concours agricole de Paris 2012.

