

Blanche d'Armagnac



100% Colombard

Vinification traditionnelle afin d'obtenir un vin aromatique, légèrement acide et un degré peu élevé.



100% double chauffe

Aspect : Blanc, brillant et limpide.

Nez : Intense et flatteur, arômes de raisins frais, d'agrumes, de poire, d'amande verte.



Bouche : Attaque ronde grasse, note d'agrumes et de poire. Eau de vie parfaitement distillée, fraîche et fruitée. Bonne longueur.

