

Bas-Armagnac Hors d'âge



Ugni blanc, Colombard, Baco et
Folle blanche



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



Distillation continue : alambics à
colonne équipés de plateaux « à pattes
d'araignées »



Élevage en fût de chêne français neuf
(chauffe forte) puis une finition en
pièce « semi-épuisée » voir « épuisée »
15 ans et plus - 40% vol.

Aspect : Bas-Armagnac ambré, brillant,
limpide.



Nez : Rancio, noix, vanillé, grillé, bois
évolué.

Bouche : Attaque franche, moelleuse,
tanins légers. Note de rancio, finale
souple et ronde d'une bonne longueur..

