

ARMAGNAC 2000

Issu de la distillation du vin du domaine, cet armagnac est le parfait équilibre entre matière tannique et aromatique du bois et de l'alcool.



100% Colombard



Vendange mécanique, égrappage.

Fermentation en cuve inox thermorégulée.

En chauffant le vin, l'alambic va permettre d'extraire l'eau de vie qui titre entre 56/58°C.



Elevage en fût de chêne durant 25 ans.



En digestif, se déguste lentement dans un verre à Armagnac chauffé au creux de la main afin de pouvoir profiter de tous les arômes subtils.



A température.



Une fois en bouteille, l'Armagnac ne vieillit plus et peut être conservé indéfiniment.