

ARMAGNAC XO

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°C / 58°C.



Elevage en fût de chêne durant 12
ans.



En apéritif, se prépare coupé avec du
Schweppes ou de l'Orangina rouge.

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.