

20 ANS Grands Assemblages



20 ans - Grands Assemblages - 43°

Description:

- 40% ugni blanc et 60% baco
- Armagnacs entre 20 et 28 ans de vieillissement en pièces de chêne gascon de 400 litres
- Distillation à 55%
- Réduction par petites eaux à 43%
- Pas de sucre, pas de caramel

Note de dégustation :

20 ans, la force de l'âge. Cet Armagnac est plein de vie et propose un beau caractère. Déjà, l'alcool s'assouplit, les tanins s'affinent, les arômes se façonnent. C'est certainement le plus bel âge pour les amateurs d'Armagnacs qui apprécient la fougue et la maturité.