

**Pellehaut – V.S.O.P. Armagnac 10 y Old
– 40% | Le Bel Age Reserve
EAU-DE-VIE –**

Vinification

Traditionele vinificatie zonder toevoeging van sulfiet, op lage temperatuur. Regelmatige batonnage tot aan de distillatie. Opvoeding in de kelders van het chateau in eiken vaten met een fijne structuur. Het is een selectie van premier millésimes van op het chateau gedistilleerde Folle Blanche afkomstig uit de jaren 1992, 1994 en 1995.

Taste

Lichtgele kleur met oranje reflecties. In de neus vanille en kaneel met wat houttoetsen. In de mond beleeft men dezelfde karakteristieken op een intensieve manier. De assemblage is gemaakt van verschillende jaargangen Armagnac van Folle Blanche, waarvan de jongste minimum 10 jaar oud is. De heldere kleur van de Armagnac is er door verschillende keren over te hevelen van vat naar vat en dit zonder te filteren.

General information

Type: Aperero & Digestif

Grape varieties: Folle Blanche (100%)

Storage (years): "> 10"

Serving temperature: 18°C

