



ARMAGNAC

AOP ARMAGNAC MILLÉSIME 1993



NOTES DE DEGUSTATION

Une couleur or, un nez de sous-bois, de prune et de vanille. L'attaque est douce et les saveurs confirment le nez, avec des notes de tabac, puis la finale laisse place à des arômes de prune.

CEPAGES	Bacco, Ugni blanc
ÂGE DES VIGNES	Plantées dans les années 70
DEGRÉ	42 %
DISTILLATION	En alambic Armagnacais continu, simple chauffe, alimenté au bois.
VIEILLISSEMENT	Élevage dans nos chais dans des pièces de 400 L, bois originaire de Gascogne et du Limousin, sélection de grain moyen.

1248 CHEMIN DU TERRON - 84110 SÉGURET - FRANCE

+33 (0)4 90 46 70 30 - INFO@DOMAINEDEMOURCHON.COM - WWW.DOMAINEDEMOURCHON.COM