

Gamme d'Armagnacs

Découvrez nos
différents armagnacs,
chacun offrant des
notes organoleptiques
uniques et un savoir-
faire d'exception.

P

ARMAGNAC



Armagnacs Millésimés



Distillés
traditionnellement
avec un alambic
armagnacais ambulant,
au feu de bois. Élevage
en fût de chêne français
jusqu'à la date de la
mise en bouteille.

1974

ROBE

Couleur cuivrée aux reflets ocres.

NEZ

Nez subtil et très complexe alliant avec délicatesse des senteurs de fruits frais, de fruits séchés et des notes épicées.

BOUCHE

Attaque de bouche tonifiante puis finement structurée, délicatement boisée et épicée. Très belle persistance en bouche de notes épicées et de rancio.



1986

ROBE

Couleur cuivrée aux reflets ocres. Robe très soutenue.

NEZ

Profond, presque envoûtant, le bouquet suave et sucré fait la part belle aux notes caramélisées. Arômes dominants de fruits cuits et de fruits confits.

BOUCHE

Bouche vivifiante et structurée dominée par des notes boisées et mentholées. Finale persistante sur des notes de tabac, de boisé fumé et de sensation de boisé sec.

Récompenses :

Médaille OR aux Talents de l'Armagnac Eauze 2015-2016

Médaille ARGENT au Concours Général Agricole Paris 2016





1988

ROBE

Couleur cuivrée aux reflets acajou.

NEZ

Nez très intense et complexe aux arômes de fruits confits et de fruits secs pimentés de notes épicées (vanille, cannelle) et de rancio.

BOUCHE

Très belle attaque en bouche avec élégance et bel équilibre de structure dominé par des notes fruitées complexes et épicées se mariant à la présence fortifiante de boisé fondu. Très longue persistance en bouche et belle harmonie fruité/boisé soutenue avec grâce.

1990

ROBE

Couleur cuivrée.

NEZ

Nez fruité et complexe aux notes dominantes de fruits confits et de rancio, pimenté de notes épicées (cannelle et clou de girofle).

BOUCHE

Bouche ronde en attaque et structurée aux notes dominantes de boisés grillés fondus et de rancio. Très longue persistance en bouche avec des senteurs de vieux chêne, de tabac et de boîtes à cigares.





1993

ROBE

Couleur cuivrée.

NEZ

Le bouquet, profond et envoûtant s'exprime avec douceur et élégance. Nez fruité et complexe aux notes dominantes de fruits cuits, de fruits confits et de rancio.

BOUCHE

Bouche nerveuse, charnue et élégante, pleinement structurée avec des notes mentholées vivifiantes. Finale persistante sur des notes de fruits secs, de rancio et de réglisse.

Récompenses :

Médaille OR au Concours Général Agricole Paris 2016

Médaille OR aux Talents de l'Armagnac Eauze 2015-2016

1995

ROBE

Couleur ambrée aux reflets fortement cuivrés.

NEZ

Nez très intense aux notes dominantes de fruits confits (prunes, abricots et pruneaux) agrémentées de notes de fruits cuits.

BOUCHE

Bouche charnue, capiteuse et structurée dominée par des notes appétentes de fruits confits et de notes fortifiantes de boisés fondus. Très bonne longueur en bouche sur des notes fruitées, boisées, de rancio et de tabac.

Récompense :

Médaille ARGENT aux Talents de l'Armagnac Eauze 2021-2022



Armagnacs d'Assemblages



VSOP :
Very Superior Old Pale

Hors d'Âge :
Extra Old

20 Ans d'Âge



V.S.O.P

ROBE

Couleur ambrée.

NEZ

Nez vif et intense aux arômes floraux (chèvrefeuille, fleurs blanches), de fruits frais (prune reine-claude, abricot), de fruits compotés (poires, prunes) et de notes finement boisées.

BOUCHE

Bonne attaque de bouche, élégamment structurée aux arômes dominants de fruits frais à fruits cuits, de notes boisées et chocolatées. Bonne longueur avec persistance de notes grillées.

Récompense :

Médaille OR aux Talents de l'Armagnac à Eauze 2017-2018

Hors d'Âge

ROBE

Couleur ambrée aux reflets paille d'or.

NEZ

Nez intense sur des notes de fruits compôtés (poires, pommes) et des notes toastées.

BOUCHE

Très bonne attaque de bouche, ronde et structurée dans son corps avec des arômes dominants de fruits cuits, boisés et fondus. Très bonne persistance en bouche.





20 ans d'Âge

ROBE

Couleur ambrée aux reflets cuivrés.

NEZ

Nez intense sur des notes complexes de fruits compotés, de fruits confits (prunes), de fruits secs (figues) et de notes boisées à grillées.

BOUCHE

Bouche vive et finement structurée avec des notes dominantes de boisés fondus et de notes de rancio. Très bonne persistance en bouche avec des notes boisées et mentholées.

Récompense :

Médaille ARGENT aux Talents de l'Armagnac Eauze 2016-2017