



DELORD - ARMAGNAC MILLÉSIME 1980 70 cl

[Soyez le premier à commenter ce produit](#)

Il reste 24 articles En stock

86,00 €

Disponibilité: En stock

Vue générale rapide

Aspect : Bas-Armagnac de couleur ambré clair aux reflets cuivrés.

Nez : Riche et élégant. Très complexe avec une multitude d'arômes : notes de jacinthe, de violettes et d'agrumes.

Bouche : Rond et souple. Notes d'agrumes et arômes de fruits confits (coings, pruneaux) et de torréfaction. Finale longue et agréable avec une sensation chaleureuse.

BAS-ARMAGNAC DELORD 70CL

40% VOL RÉCOLTE 1980

Vinification traditionnelle afin d'obtenir un vin aromatique, légèrement acide et un degré peu élevé. Distillation continue typique Armagnacaise : alambics à colonne équipés de plateaux « à pattes d'araignées » idéals pour l'élaboration de vieux Armagnacs. Elevage en fût de chêne français neuf (chauffe forte) puis une finition en pièce « semi-épuisée » voir « épuisée ».

Informations supplémentaires

Description

BAS-ARMAGNAC DELORD 70CL 40% VOL RÉCOLTE 1980

Vinification traditionnelle afin d'obtenir un vin aromatique, légèrement acide et un degré peu élevé. Distillation continue typique Armagnacaise : alambics à colonne équipés de plateaux « à pattes d'araignées » idéals pour l'élaboration de vieux Armagnacs. Elevage en fût de chêne français neuf (chauffe forte) puis une finition en pièce « semi-épuisée » voir « épuisée ».

Nos coups de coeur

Non

Millésimes

1980

Domaine

Armagnac Delord

Type d'Armagnac

Millésimé

Appellation

AOC Armagnac

Âge

+30 ans

Mise en bouteille

Non

Taux d'Alcool (°)

40

Contenance (Litres)

0.70

Agriculture

Raisonnée

Âge du vignoble

Non

Caractéristique(s)

Chaleureux, Complexe, Élégant, Floral, Fruité, Riche

Cépages

Non

Vinification / Elevage

Elevage en fût de chêne français neuf (chauffe forte) puis une finition en pièce « semi-épuisée » voir « épuisée ».

Densité (pieds/hectare)

Non

Département

Gers

Distillation

Distillation continue typique Armagnacaise : alambics à colonne équipés de plateaux « à pattes d'araignées » idéals pour l'élaboration de vieux Armagnacs.

Note de Dégustation

Aspect : Bas-Armagnac de couleur ambré clair aux reflets cuivrés.

Nez : Riche et élégant. Très complexe avec une multitude d'arômes : notes de jacinthe, de violettes et d'agrumes.

Bouche : Rond et souple. Notes d'agrumes et arômes de fruits confits (coings, pruneaux) et de torréfaction. Finale longue et agréable avec une sensation chaleureuse.

Production (hl/hectare)	Non
Récompenses	Non
Région	Sud-Ouest
Surface (hectares)	Non
Terroir	Non
Unité de Vente	1
Vendange	Raisin récolté tôt le matin par températures fraîches, égrappé, trié, protégé contre l'oxydation et transporté rapidement au chai.
Nombre d'accessoires	Non
Accessoires Livrés	Caisse en bois