



Delord et Fils Bas Armagnac XO

La maison Delord distille de père en fils depuis maintenant 4 générations (depuis 1893) fières de leurs origines gasconnes. Delord et Frères est également une des rares à distiller et élever le vin issu de ses propres vignes : Ugni-blanc 56% – Colombarde 24% – Baco 14% et Folle-blanche 6% (42 hectares divisés en 11 parcelles). La distillerie se trouve à Lannepax – village natal de la famille. La distillation (étape essentielle et fascinante) se déroule généralement en plein cœur de l'Hiver. C'est une des seules maisons de l'Armagnac à utiliser les deux méthodes de distillation : la distillation continue typique de l'Armagnac et la distillation double chauffe. Les deux alambics Armagnacais dont un de la maison « Sier » de 1900 sont des alambics à colonne équipés de plateaux « à pattes d'araignées » idéals pour l'élaboration de vieux Armagnacs. Les deux Alambics « double chauffe » produisent des eaux-de-vie fruitées destinées aux Armagnacs jeunes. Un armagnac exceptionnel. Le Delord XO offre des saveurs complexes et épicées tout en étant facile à boire. Idéal après un repas avec du chocolat ou des fruits secs.

SAQ



UGS : 12157558

ADDITIONAL INFORMATION

| | |
|-------------------------------|---|
| Producteur | Delord et Frères |
| Origine | France |
| Format | 700 mL |
| Degré d'alcool | 40,0% |
| Pays | France |
| Disponibilité | Oui |
| Date de mise en marché | OUI |
| Catégories : | Armagnac , SAQ , Spiritueux |