



Delord et Fils Fine Armagnac en pot gascon

La maison Delord distille de père en fils depuis maintenant 4 générations (depuis 1893). Ce sont des gens fiers 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% – Colombard 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.

[Obtenir un devis](#)



UGS : d41d8cd98f00

ADDITIONAL INFORMATION

Producteur [Delord et Fils](#)

Pays [France](#)

Format [2500 mL](#)

Degré d'alcool [42.0%](#)

UVC [1](#)

Catégories : [Armagnacs](#), [Importations privées](#), [Spiritueux](#)