



PROPRIETARI: LES JAMOTS



L'ARMAGNAC DI CARATTERE!

Il nostro vigneto si trova nel cuore di Bas-Armagnac. In passato, questa regione era chiamata "Grand Bas Armagnac" o "Triangolo d'oro", per l'alta qualità del terreno (sabbioso e bruno).

Dal 2015 tutta la nostra produzione è certificata 100% biologica. Gli armagnac vengono distillati lentamente, invecchiano in botti di rovere francese provenienti dalla foresta di querce nere di Montlezun, situata a 10 chilometri dai vigneti. ARTEZ produce armagnac da monovitigno con uva "Folle Blanche" e "Baco".

Per quanto riguarda i nostri liquori, utilizziamo le famose bacche di vaniglia del Madagascar. La vaniglia, aroma tra i più complessi e ricchi, si abbina perfettamente al nostro Armagnac.



ARTVSF	Artez-Bas-Armagnac VS - Folle Blanche	6	0,70	40%
ARTVSB	Artez-Bas-Armagnac VS - Baco	6	0,70	40%
ARTVOF	Artez-Bas-Armagnac VSOP - Folle Blanche	6	0,70	40%
ARTVOB	Artez-Bas-Armagnac VSOP - Baco	6	0,70	40%
ARTNA	Artez-Bas-Armagnac Napoleon - Baco 6 anni	6	0,70	40%