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% – 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 coeur 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 Armagnaçais 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
Disponibilté	Oui
Date de mise en marché	OUI

Catégories : Armagnacs, SAQ, Spiritueux