

# Pruneaux à l'Armagnac



*Une recette de 1974 : toujours copiée, jamais égalée.*



Aujourd'hui encore, ils sont élaborés selon la recette de Jean-Claude GUASCH datant de 1974.

Grâce à quelques secrets concernant notamment la cuisson des pruneaux, l'élevage sous fût de l'Armagnac puis la macération finale, les Pruneaux de Bordeneuve, avec leur chair tendre, sucrée et légèrement imprégnée d'Armagnac offrent une harmonie subtile entre le fruit et l'eau-de-vie pour des moments de plaisir convivial et privilégié.



**BORDENEUVE**  
CHÂTEAUX & COLLECTIONS

# La garantie d'un savoir-faire séculaire

## Présentation :

Bocal de 1 litre avec étui luxe.

## Produit :

Pruneaux macérés dans un sirop de sucre et de l'Armagnac du Château de Bordeneuve.

## Terroir :

Terre de sables fauves.

## Cépages utilisés pour l'Armagnac :

80 % Ugni-Blanc & 20 % Baco.

## Distillation :

Chaudière de type armagnacaise et distillation en une seule chauffe à un degré alcoolique de 56 %.

## Vieillessement de l'Armagnac :

3 ans en fût de chêne.

## Degré d'alcool :

18% vol.

