

Rounagle

# ARMAGNAC 30 ANS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Armagnac Ténarèze

**Zona produttiva** Le Rounagle

**Vitigni** Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Baco Blanc

**Distillazione** Continua

**Invecchiamento** Minimo 30 anni in botti di quercia.

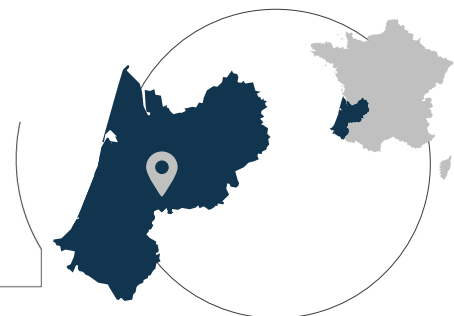
**Gradazione alcolica** 46,3% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Noce con riflessi mogano.

**Profumo** Al naso emergono note di legno antico con sfumature di vaniglia.

**Sapore** In bocca è ampio e complesso, con il legno antico ancora in evidenza. Lunghissima la persistenza aromatica.



LARROQUE-SUR-OSSE / FRANCIA

*Rounagle*



ANNO DI FONDAZIONE | 1893



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA NERA DI GUASCOGNA



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA

