

Rounagle

ARMAGNAC 50 ANS

NOTE GENERALI

Tipologia Armagnac Ténarèze

Zona produttiva Le Rounagle

Vitigni Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Baco Blanc

Distillazione Continua

Invecchiamento Minimo 50 anni in botti di quercia.

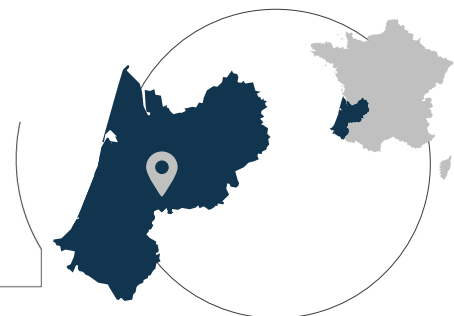
Gradazione alcolica 46,3% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Noce con riflessi mogano.

Profumo Al naso, aroma intenso di legno antico con note leggermente vanigliate.

Sapore In bocca si presenta molto ampio con un buon sentore di legno antico. Incredibile persistenza aromatica.



LARROQUE-SUR-OSSE / FRANCIA

Rounagle



ANNO DI FONDAZIONE | 1893



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA NERA DI GUASCOGNA

