

Rounagle

ARMAGNAC VS

NOTE GENERALI

Tipologia Armagnac Ténarèze

Zona produttiva Le Rounagle

Vitigni Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Baco Blanc

Distillazione Continua

Invecchiamento Minimo 1 anno in botti di quercia.

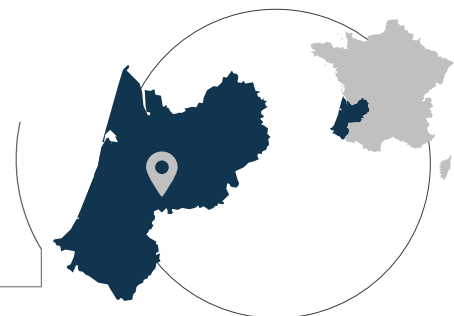
Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Topazio.

Profumo Al naso, note di frutta leggermente vanigliata.

Sapore Al palato, un Armagnac giovane, non aggressivo, con note di legno molto delicate.



LARROQUE-SUR-OSSE / FRANCIA

Rounagle



ANNO DI FONDAZIONE | 1893



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
QUERCIA NERA DI GUASCOGNA



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA

