

Rounagle

ARMAGNAC VSOP

NOTE GENERALI

Tipologia Armagnac Ténarèze

Zona produttiva Le Rounagle

Vitigni Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Baco Blanc

Distillazione Continua

Invecchiamento Minimo 4 anni in botti di quercia.

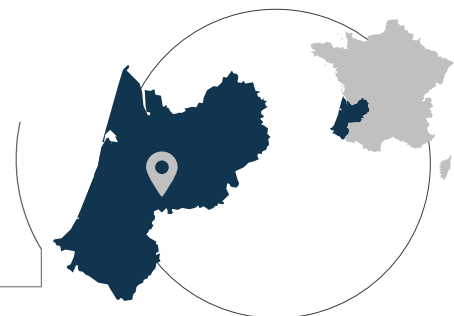
Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro antico.

Profumo Al naso, note floreali e fruttate, l'attacco è ampio, delicate note tanniche.

Sapore Al palato, un Armagnac molto facile da bere, floreale con un finale legnoso dovuto all'invecchiamento in botti di rovere francese.



LARROQUE-SUR-OSSE / FRANCIA

Rounagle



ANNO DI FONDAZIONE | 1893



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
QUERCIA NERA DI GUASCOGNA



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA

