



ROUNAGLE

Schede tecniche



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.

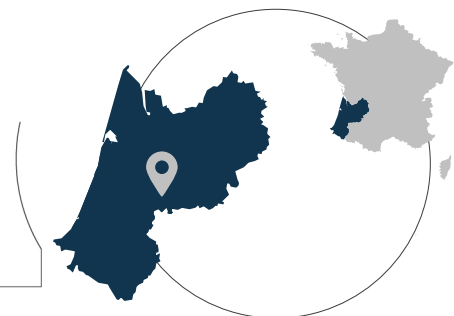
Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

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



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
QUERCIA NERA DI GUASCOGNA



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.

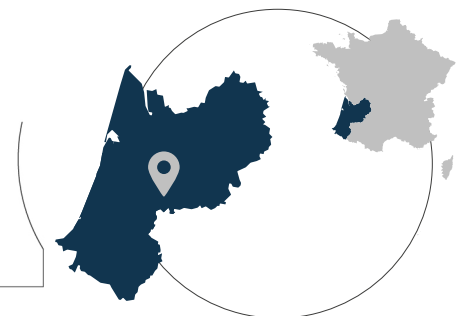
Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

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



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
QUERCIA NERA DI GUASCOGNA



Rounagle

ARMAGNAC XO

NOTE GENERALI

Tipologia Armagnac Ténarèze

Zona produttiva Le Rounagle

Vitigni Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Baco Blanc

Distillazione Continua

Invecchiamento Minimo 6 anni in botti di quercia.

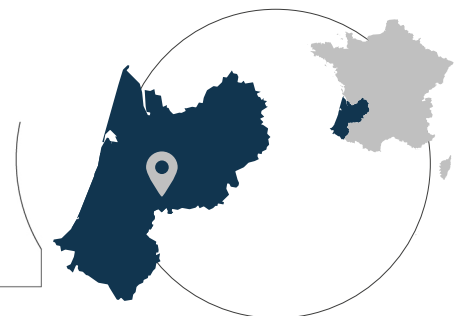
Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rame antico.

Profumo Al naso, potente e ricco, con note floreali.

Sapore Al palato, note floreali e di frutti bianchi.



LARROQUE-SUR-OSSE / FRANCIA

Rounagle



ANNO DI FONDAZIONE | 1893



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
QUERCIA NERA DI GUASCOGNA



Rounagle

ARMAGNAC

NOTE GENERALI

Tipologia Armagnac Ténarèze

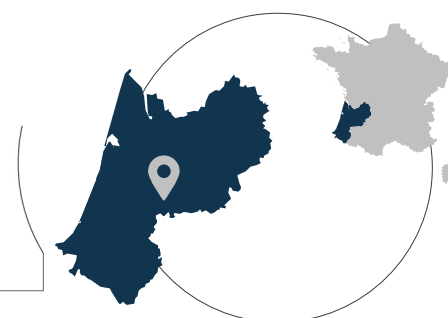
Zona produttiva Le Rounagle

Vitigni Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Baco Blanc

Distillazione Continua

Invecchiamento In botti di quercia nera di Guascogna.

Gradazione alcolica 43% Alc. /Vol.



LARROQUE-SUR-OSSE / FRANCIA

Rounagle



ANNO DI FONDAZIONE | 1893



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
QUERCIA NERA DI GUASCOGNA



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.

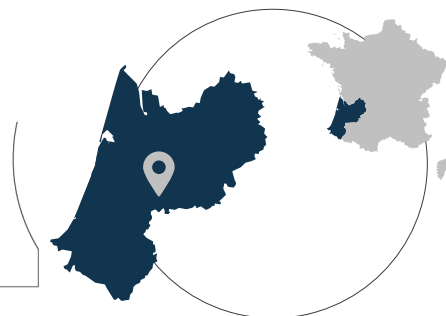
Gradazione alcolica 46,3% Alc. /Vol.

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



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.

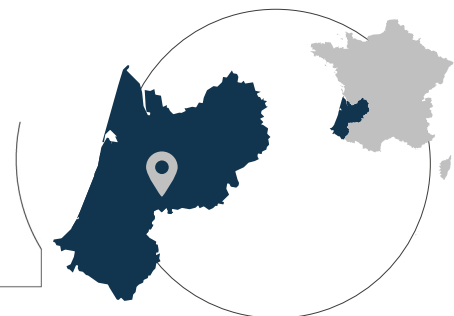
Gradazione alcolica 46,3% Alc. /Vol.

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



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
QUERCIA NERA DI GUASCOGNA



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA



Rounagle

WHISKY SINGLE MALT

NOTE GENERALI

Tipologia Armagnac Ténarèze

Zona produttiva Le Rounagle

Materia prima Grano francese.

Invecchiamento 5 anni in botti di rovere nuove.

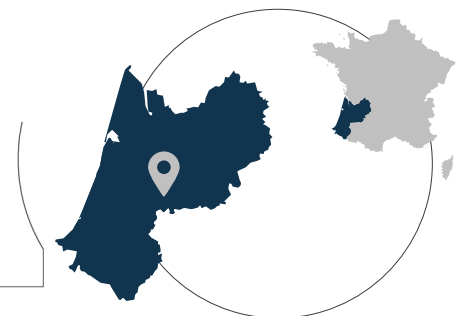
Gradazione alcolica 45% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato scuro.

Profumo Ricco e speziato.

Sapore Ricordi di cereali, miele e legno si uniscono a note di albicocca e frutta secca. Finale lungo e morbido.



LARROQUE-SUR-OSSE / FRANCIA

Rounagle



ANNO DI FONDAZIONE | 1893



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
QUERCIA NERA DI GUASCOGNA

