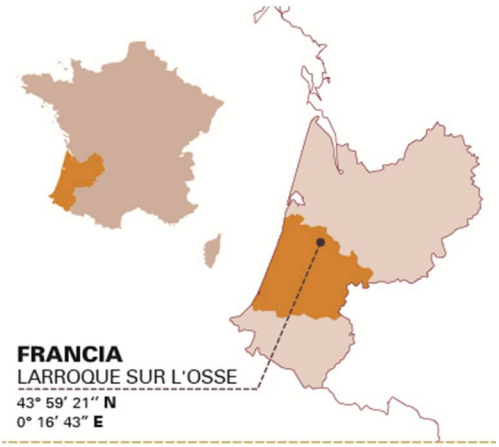
ROUNAGLE

ARMAGNAC XO

LARROQUE SUR L'OSSE/ **LE ROUNAGLE**



ESTENSIONE **TERRITORIO**
23 **Ha**

VITIGNI
UGNI BLANC / COLOMBARD / FOLLE BLANCHE

METODO DI **DISTILLAZIONE**
CONTINUA
POSSIEDE TRE ALAMBICCHI

NOTE:
Rounagle si trova a Larroque sur L'Osse, a Ténarèze, a nord-ovest delle regioni di Armagnac, vicino alla città di Condom. Il vino per la distillazione viene qui prodotto da secoli, poiché il terroir di argilla calcarea è conosciuto in tutta la regione per la produzione di vini bianchi molto aromatici.
I precedenti proprietari stavano vendendo la loro produzione alla rinfusa per consolidare i blends dei négociants. E' così che Hugues ha scoperto e acquisito il Rounagle: mentre comprava degli armagnac per il blending. Gli Armagnac Rounagle sono fruttati ed espressivi, dal finale lungo e deciso che soddisfano il palato.

TIPOLOGIA:
Armagnac Ténarèze

ZONA PRODUTTIVA:
Le Rounagle

VITIGNI:
Ugni blanc, colombard, folle blanche, baco blanc.

DISTILLAZIONE:
Distillazione continua.

INVECCHIAMENTO:
Minimo 6 anni in botti di quercia.

GRADAZIONE ALCOLICA:
40% Alc. /Vol.

COLORE:
Rame antico

PROFUMO:
Al naso, potente e ricco, con note floreali.

SAPORE:
Al palato, note floreali e di frutti bianchi.

FINALE:
Lungo e persistente.

Distribuito da : MEREGALLI SPIRITS S.r.l.
20853 Biassono (MB) - Via del Carroccio, 14
Tel. +39 039 22.01.31 - Fax +39 039 27.54.255
meregalli.it / info@meregallispirits.it