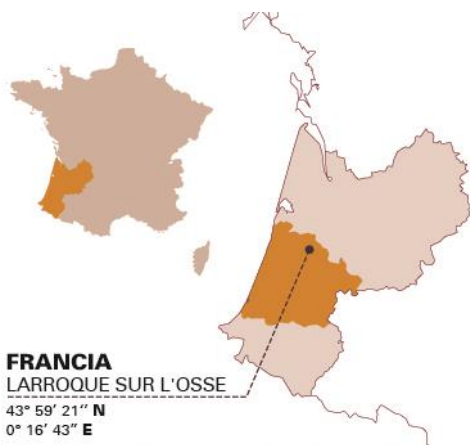


Roungle

## ARMAGNAC 1969

### LARROQUE SUR L'OSSE/LE ROUNGLE



FRANCIA  
LARROQUE SUR L'OSSE  
43° 59' 21" N  
0° 16' 43" E

Roungle si trova a Larroque sur L'Osse, a Ténarèze, situata nelle zone nord-ovest delle regioni di Armagnac, vicino alla città di Condom. Il vino per la distillazione viene qui prodotto da secoli poiché il territorio ricco di argilla calcarea è conosciuto in tutta la regione per la produzioni di vini bianchi molto aromatici. I precedenti proprietari vendevano la loro produzione alla rinfusa per consolidare i blend dei négociants. È così Hugues, scoperta l'altissima qualità del prodotto durante una visita d'affari, ha deciso di comprare Roungle. Questi Armagnac sono estremamente fruttati ed espressivi, dal finale lungo e deciso che soddisfano a pieno qualsiasi palato.



#### TIPOLOGIA

Armagnac Ténarèze



#### ZONA PRODUTTIVA

Le Roungle



#### VITIGNI

Ugni blanc, colombard, folle blanche, baco blanc



#### DISTILLAZIONE

Continua



#### INVECCHIAMENTO

In botti di quercia nera di Guascogna dal 1969



#### GRADAZIONE ALCOLICA

43% Alc. /Vol.



#### COLORE

Ambra



#### PROFUMO

Al naso, aroma intenso che evoca la cannella e la prugna



#### SAPORE

La bocca è grassa e rotonda, molto complessa, con note di chiodi di garofano e frutti rossi

*Un Armagnac che merita una degustazione lenta, degna del suo invecchiamento e della pazienza del Maître de chais nell'elaborare questo meraviglioso Elisir*