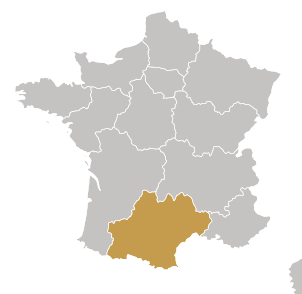


## ARMAGNAC XO PLATINIUM

-Baron de Sigognac-



France  
Languedoc-Roussillon  
Castelnau d'Auzan



### DISTILLAZIONE

In alambicco continuo in rame a doppia colonna detto "Armagnacais".



### AFFINAMENTO

Minimo 25 anni in botti di rovere nuove delle foreste di Gascogne e Limousin.



Il colore varia da paglia chiara ad ambra ricca con il trascorrere del tempo. Man mano che l'Armagnac invecchia diventa più scuro.



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso si percepiscono aromi e sapori di prugne, violette, fichi, miele e arancio.



### CLASSIFICAZIONE

ARMAGNAC

ALC./VOL.

40%



### VITIGNI

Ugni Blanc & Colombard



Morbido, liscio ed elegante al palato con il passare degli anni. Corposo e strutturato con finale lungo.