

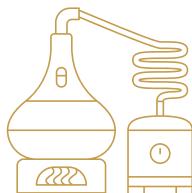


BAS ARMAGNAC CARAFFA PRESTIGIO ASTUCCIATO

-Baron de Sigognac-



France
Languedoc-Roussillon
Castelnau d'Auzan



DISTILLAZIONE

Distillazione tradizionale continua con percentuale di alcool del 56%.



AFFINAMENTO

25 anni in botti di Rovere.



CLASSIFICAZIONE

ARMAGNAC

ALC./VOL.

40%



VITIGNI

80% Ugni Blanc
20% Baco



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Fresco e ricco al naso, con profumi marcati. Sprigiona aromi di pesca bianca e pere Williams.



Di colore ambrato con riflessi arancioni.



Pieno e fresco al palato con note di cannella e vaniglia. Fruttato con un finale lungo in cui si percepiscono note di mandorle tostate.