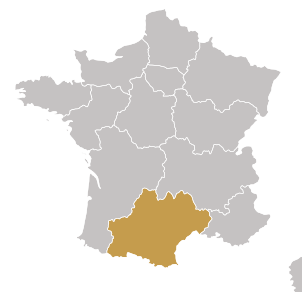


BAS ARMAGNAC VSOP RESERVE

-Baron de Sigognac-



France
Languedoc-Roussillon
Castelnau d'Auzan



DISTILLAZIONE

Distillazione tradizionale
continua con percentuale
di alcool del 56%.



AFFINAMENTO

Minimo 15 anni in botti di
rovere nuove delle foreste
di Gascogne e Limousin.



CLASSIFICAZIONE

ARMAGNAC

ALC./VOL.

40%



VITIGNI

80% Ugni Blanc
20% Baco



Di una chiara veste ambrata con
riflessi dorati.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Complesso al naso, con note
floreali e un caratteristico
profumo di prugne fresche.



Molto bilanciato al
palato, con una soave
nota di vaniglia che
prepara a sentori di
frutta cristallizzata,
molto rari da trovare
in un VSOP.