

## 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

Complezzo 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.