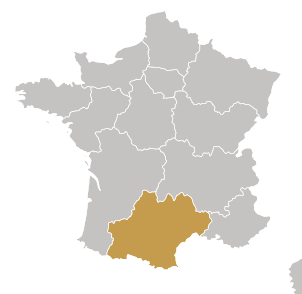


## BAS ARMAGNAC VS SIGNATURE

-Baron de Sigognac-



France  
Languedoc-Roussillon  
Castelnau d'Auzan



### DISTILLAZIONE

Distillazione tradizionale  
continua con percentuale  
di alcool del 56%.



### AFFINAMENTO

Viene affinato per 3 anni in  
botti di Rovere.



### CLASSIFICAZIONE

ARMAGNAC

ALC./VOL.

40%



### VITIGNI

80% Ugni Blanc  
20% Baco



Di color giallo pallido.

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Ricco e fine al naso, con  
aromi di mela cotogna,  
prugna fresca e note di  
vaniglia.



Morbido ed elegante  
al palato, con un  
finale fresco e  
fruttato.