

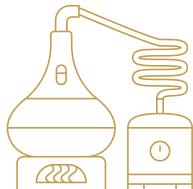


BAS ARMAGNAC VS SIGNATURE

-Baron de Sigognac-

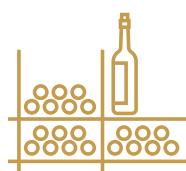


France
Languedoc-Roussillon
Castelnau d'Auzan



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.