Armagnac Bordeneuve Bas Armagnac VSOP

Fornitore	Compagnia Dei Caraibi S.R.L.
Famiglia	Distillati
Categoria	Acquaviti
Segmento	Armagnac
Tipologia	Armagnac
Formato	70 cl
Grado alcolico	41% vol.
Invecchiamento	Rovere Francese
Materia prima	Uva: Ugni blanc, il Colombard,Folle blanche, Baco
Zona di produzione	Francia

Tipo di distillazione/tecniche produttive
Armagnac Still

Note/caratteristiche del prodotto
Aroma: Rivela al naso sentori olfattivi che richiamano i fiori gialli e le prugne molto mature.Gusto: Dolce, morbido e gradevolmente vanigliato l’assaggio, caratterizzato da ricordi di frutta cotta e contraddistinto da una lunga persistenza.Château de Bordeneuve è un’azienda a conduzione familiare specializzata nella produzione e nell’invecchiamento di pregiati e rari Armagnac. Appartenente da sempre alla famiglia Guasch,Bas Armagnac VSOP, invecchia per più di cinque anni in botti di rovere. Nasce dalla distillazione di vino bianco ottenuto con l’80% di uve ugni blanc e con il 20% di uve baco.