

# Bas-Armagnac 25 ans d'âge



Ugni blanc, Colombard, Baco et  
Folle blanche



Vinification traditionnelle afin d'obtenir  
un vin aromatique, légèrement acide et  
un degré peu élevé.



Distillation continue : alambics à  
colonne équipés de plateaux « à pattes  
d'araignées »



Élevage en fût de chêne français neuf  
(chauffe forte) puis une finition en  
pièce « semi-épuisée » voir « épuisée »  
25 ans et plus - 40% vol.

Aspect : Bas-Armagnac de couleur  
ambré très intense aux reflets vert  
olive.



Nez : Très aromatique d'épices douces  
(poivre, girofle), de vanille et de pain  
d'épices.

Bouche : Notes d'épices (poivre) et  
notes de rancio (noix, beurre) très  
prononcées.

