

Bas-Armagnac V.S.O.P.



Ugni blanc, Colombard, Baco et
Folle blanche



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



Assemblage d'armagnacs distillés avec
des alambics à colonne équipés de
plateaux « à pattes d'araignées » et
d'armagnac double chauffe



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

Aspect : Bas-Armagnac de couleur or
brillant et limpide

Nez : Arômes de pruneaux, vanille et de
raisins frais



Bouche : L'attaque est franche, nette.
Apparaissent ensuite des notes de
coings, de tanins, de pruneaux. En fin
de bouche, cet armagnac se révèle
souple, rond, légèrement vanillé et
d'une belle amplitude.

