



DOMAINE
LAGUILLE

BAS ARMAGNAC XO

42% vol.



La récolte, la vinification, la distillation des vins blancs par notre alambic, le vieillissement et la mise en bouteille sont autant d'opérations réalisées et contrôlées par nous-mêmes depuis plusieurs générations.

Nous sommes en mesure de vous proposer une large gamme d'Armagnacs, de 2 à 49 ans d'âge, élevés en fûts de chêne de 400L. Leur mise en bouteille intervient au fur et à mesure des commandes afin de vous garantir l'authenticité et la qualité de nos produits.

Certains sont millésimés, d'autres proviennent d'assemblages de deux ou plusieurs distillations.

Sachant que l'Armagnac ne vieillit que dans le bois, sur chaque bouteille est apposée la date de mise en bouteille.

En bouteille, l'Armagnac n'évolue plus, il est prêt à être dégusté dès sa commercialisation.

Appellation :
AOC Bas-Armagnac

Cépages :
Typiques du Bas Armagnac : Ugni Blanc (60 %) Baco (40 %)

Contenance :
35 cl, 70 cl, 150 cl, 300 cl

Caractéristiques et Dégustation :
Belle robe ambrée. Nez puissant de pruneaux, beaucoup de richesse et de concentration, arôme de pain chaud avec une touche de grillé et de pain d'épice.

La bouche est suave et ronde. La finale est épanouie avec un retour de fruits à noyaux macérés.

Un Armagnac très bien équilibré.

Photo non contractuelle



—  —
SINGLE ESTATE ARMAGNAC
—  —