



DOMAINE
LAGUILLE

BAS ARMAGNAC 3 ETOILES

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 :
70 cl, 150 cl, 300 cl

Caractéristiques et Dégustation :
A vieilli au minimum 2 ans en fût de chêne. Belle robe claire et légèrement ambrée vieil or. Nez très franc et intense aux arômes subtils de fruits confits.

La bouche est suave, ronde, avec des arômes délicats malgré sa jeunesse.

Très fruité, il peut aussi être servi en apéritif avec des glaçons ou être allongé avec un jus de fruit de votre choix.

Photo non contractuelle



SINGLE ESTATE ARMAGNAC

