



DOMAINE  
**LAGUILLE**

## BAS ARMAGNAC HORS D'AGE

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 :**  
Vieillessement minimum de quinze ans en fût de chêne.  
Belle robe ambrée aux reflets acajou. Nez intense, de fruits confits, le tout sur fond vanillé signe d'un vieillissement en bois de grande qualité.  
La bouche est fraîche, ronde et très souple. Les tanins sont parfaitement fondus, magnifique mariage du bois et du fruit.



Photo non contractuelle



**SINGLE ESTATE ARMAGNAC**

