



DOMAINE
LAGUILLE

BAS ARMAGNAC MILLÉSIMÉS

42% vol.



Photo non contractuelle

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 %)

Millésimes disponibles :
1968, 1971, 1973, 1974, 1976, 1986, 1987, 1988, 1989, 1990, 1992, 1993, 1994, 1995, 1997, 1999, 2000, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006

Caractéristiques et Dégustation :
Pour apprécier l'étendue de la complexité de chaque millésime, prenez soin de le servir quelques instants avant de la consommer. Il aura tout son temps pour s'épanouir, votre nez pourra suivre l'évolution des arômes jusqu'au moment de sa dégustation.

En digestif, il se marie idéalement avec un cigare ou encore un café, dans un cadre de calme et volupté, entouré de vos amis.

A la fin de la dégustation, il ne faut pas oublier de humer le fond du verre, qui résume la richesse aromatique de cet armagnac millésimé et laisse un doux parfum de sérénité et de plaisir intense.

SINGLE ESTATE ARMAGNAC

Domaine Laguille SCEA La Treille – Saint-Amand – 32800 Eauze – France

Tél : +33 5 62 09 77 05 – Fax : +33 5 62 09 84 77 – Email : contact@laguille.com – www.laguille.com