

BAS ARMAGNAC 10 ANNI



Bas Armagnac 10 anni

Miscela di almeno 4 distillati di annate diverse, la più giovane delle quali ha un invecchiamento di almeno 10 anni in botti di rovere pedunculato guascone.

Vitigni: Baco 22 A e Folle-Blanche

Il Baco 22 è un vitigno particolarmente fruttato mentre il Folle-Blanche al naso è molto floreale.

Vinificazione: tradizionale e naturale; il vino a bassa gradazione alcolica viene distillato molto rapidamente dopo la fine della fermentazione.

Distillazione: con un alambicco guascone tradizionale, continuo a bassa gradazione (52/54%), al fine di preservare il massimo degli aromi primari del vino.

Invecchiamento: una miscela di annate diverse, invecchiate per almeno 10 anni in botti nuove, unite a distillati invecchiati in botti vecchie da 410-430 litri, in rovere

pedunculato guascone.

Alcol: 40% vol

Ha un bel colore rame, una vasta gamma di aromi (prugna, arancia, vaniglia ...) e una grande complessità al palato.

Degustazione: Dopo un pasto: da gustare lentamente, riscaldando il bicchiere in mano per apprezzare gli aromi di questo bellissimo Armagnac. A poco a poco, emerge una vasta

gamma di potenti aromi di pasticceria.