

BAS ARMAGNAC 18 ANNI



Bas Armagnac 18 anni

Miscela di almeno 4 distillati di annate diverse, la più giovane delle quali ha un invecchiamento di almeno 18 anni in botti di rovere.

Uvaggio: Baco 22 A e Folle Blanche

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

Distillazione: con alambicco tradizionale di Armagnac, continuo e basso grado (52/54%), al fine di preservare il massimo degli aromi del vino.

Invecchiamento: miscelazione di annate diverse, dopo essere invecchiato per almeno 18 anni in botti nuove, con parti di miscele invecchiate in botti vecchie da 410-430 litri,

in rovere peduncolato di Guascogna.

Alcol: 43% 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 apprezzarne gli aromi di questo bellissimo Armagnac. A poco a poco emerge una

vasta gamma di aromi di pasticceria potenti e delicati, lunga persistenza al palato.