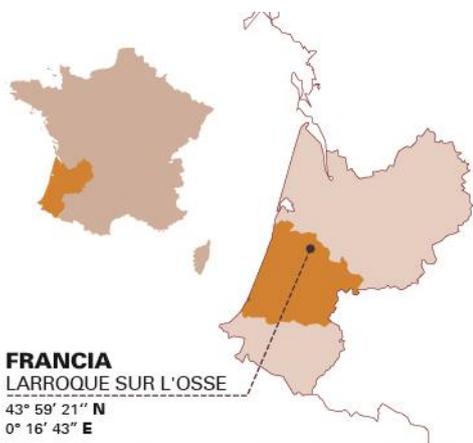


Roungle

ARMAGNAC 1969

LARROQUE SUR L'OSSE/LE ROUNGLE



FRANCIA
LARROQUE SUR L'OSSE
43° 59' 21" N
0° 16' 43" E

Roungle si trova a Larroque sur L'Osse, a Ténarèze, situata nelle zone nord-ovest delle regioni di Armagnac, vicino alla città di Condom. Il vino per la distillazione viene qui prodotto da secoli poiché il territorio ricco di argilla calcarea è conosciuto in tutta la regione per la produzioni di vini bianchi molto aromatici. I precedenti proprietari vendevano la loro produzione alla rinfusa per consolidare i blend dei négociants. È così Hugues, scoperta l'altissima qualità del prodotto durante una visita d'affari, ha deciso di comprare Roungle. Questi Armagnac sono estremamente fruttati ed espressivi, dal finale lungo e deciso che soddisfano a pieno qualsiasi palato.



TIPOLOGIA

Armagnac Ténarèze



ZONA PRODUTTIVA

Le Roungle



VITIGNI

Ugni blanc, colombard, folle blanche, baco blanc



DISTILLAZIONE

Continua



INVECCHIAMENTO

In botti di quercia nera di Guascogna dal 1969



GRADAZIONE ALCOLICA

43% Alc. /Vol.



COLORE

Ambra



PROFUMO

Al naso, aroma intenso che evoca la cannella e la prugna



SAPORE

La bocca è grassa e rotonda, molto complessa, con note di chiodi di garofano e frutti rossi

Un Armagnac che merita una degustazione lenta, degna del suo invecchiamento e della pazienza del Maître de chais nell'elaborare questo meraviglioso Elisir