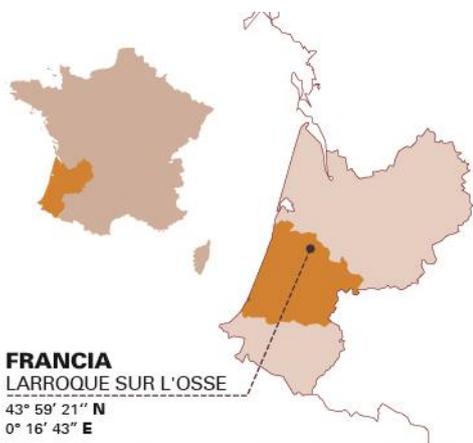


Rounagle

## ARMAGNAC 1991

### LARROQUE SUR L'OSSE/LE ROUNAGLE



Rounagle 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 Rounagle. Questi Armagnac sono estremamente fruttati ed espressivi, dal finale lungo e deciso che soddisfano a pieno qualsiasi palato.



#### TIPOLOGIA

Armagnac Ténarèze



#### ZONA PRODUTTIVA

Le Rounagle



#### VITIGNI

Ugni blanc, colombard, folle blanche, baco blanc



#### DISTILLAZIONE

Continua



#### INVECCHIAMENTO

In botti al terzo passaggio di Armagnac



#### GRADAZIONE ALCOLICA

43,5% Alc. /Vol.



#### COLORE

Mogano



#### PROFUMO

Al naso frutta secca tostata, marmellata di prugne ed eucalipto



#### SAPORE

Al palato si distingue da subito un carattere deciso, con chiare note dolci di frutta rossa, marmellata ed un bouquet floreale

*Per i viticoltori, il 1991 fu un'annata disastrosa a causa del grande gelo. Nelle notti del 21 e 22 aprile di quell'anno, quasi tutti i vigneti di Francia gelarono. Poi l'agosto 1991 fu molto caldo e l'uva rimasta soffrì per la mancanza d'acqua e la conseguenza di questi fattori determinò un raccolto molto scarso.*

*Rounagle ne salvò una parte grazie alla sua privilegiata posizione, riuscendo a produrre **solo 6 botti**.*