



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 négotiants. 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.

*Prodotto Lion's Choice.

Progetto rappresentato da un' accurata selezione Meregalli, perle uniche e mai più ripetibili





TIPOLOGIA

Armagnac Ténarèze - Exclusive for Meregalli Spirits*



ZONA PRODUTTIVA

Le Rounagle



VITIGNI

Ugni blanc, colombard, folle blanche, baco blanc



DISTILLAZIONE

Continua



INVECCHIAMENTO

Minimo 50 anni in botti di quercia



GRADAZIONE ALCOLICA

46,3% Alc. /Vol.



COLORE

Noce con riflessi mogano



PROFUMO

Al naso, aroma intenso di legno antico con note leggermente vanigliate



SAPORE

In bocca si presenta molto ampio con un buon sentore di legno antico. Persistenza aromatica

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

