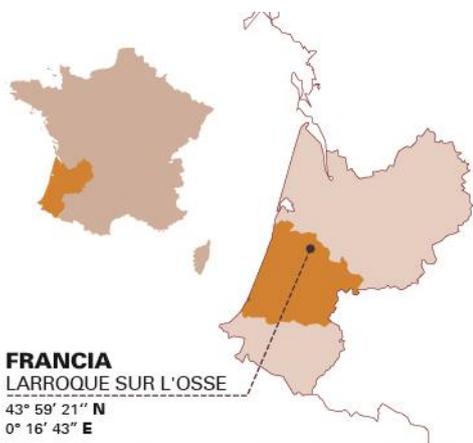


Rounagle

## ARMAGNAC VS 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

Minimo 1 anno in botti di quercia



### GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



### COLORE

Topazio



### PROFUMO

Al naso, note di frutta leggermente vanigliata



### SAPORE

Al palato, un Armagnac giovane, non aggressivo, con note di legno molto delicate

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