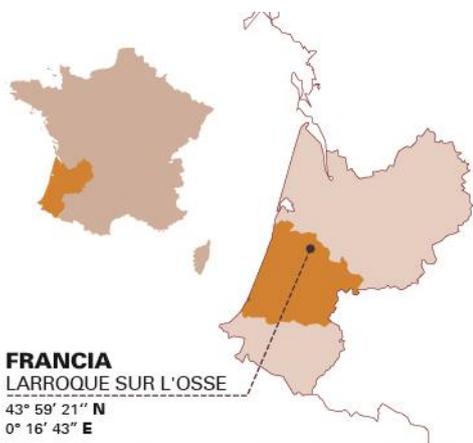


Roungle

## ARMAGNAC VSOP

### LARROQUE SUR L'OSSE/LE ROUNGLE



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

Minimo 4 anni in botti di quercia



#### GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



#### COLORE

Oro antico



#### PROFUMO

Al naso, note floreali e fruttate, l'attacco è ampio, delicate note tanniche



#### SAPORE

Al palato, un Armagnac molto facile da bere, floreale con un finale legnoso dovuto all'invecchiamento in botti di rovere francese

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