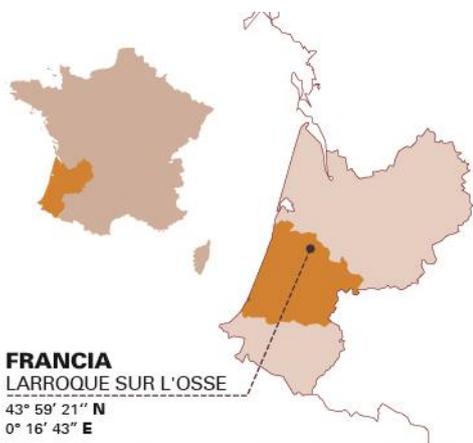


Rounagle

ARMAGNAC XO

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 6 anni in botti di quercia



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



COLORE

Rame antico



PROFUMO

Al naso, potente e ricco, con note floreali



SAPORE

Al palato, note floreali e di frutti bianchi

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