



Armagnac By Laxé XO

Appellation

Bas Armagnac

Type

XO (Extra Old)

Cépages

Ugni-Banc
Baco

Degrés

40°

Dégustation

Nez : caramel, zeste d'orange, vanille, puis abricot sec, coing, pain d'épice, cacao après aération.

Bouche : vive et équilibrée, harmonieuse. Mélange subtil de vanille, de fruits secs, de zeste d'orange, belle longueur en bouche.

Elevage

Elevé minimum 6 ans en fût



Suggestions

La dégustation d'un Armagnac demande du temps. N'hésitez pas à bien l'aérer en faisant tourner votre verre. En bouche, on prendra soin de goûter une infime quantité à plusieurs reprises, afin de préparer au mieux vos papilles à la dégustation de ce nectar.

Contact

E-mail : contact@domaine-laxe.com

SARL ESTRADE WINE DISTRIBUTION – domaine de Laxé – FOURCES 32250 – FRANCE

Tel/fax +33.5.62.29.42.49

www.domaine-laxe.com