



Armagnac By Laxé Hors d'âge

Appellation

Bas Armagnac

Type

Hors d'âge

Cépages

70% Ugni-Blanc
30% Folle Blanche

Degrés

40°

Dégustation

Nez : Vanillé, boisé, zeste d'orange, fruits secs et fruits confits (abricot et pruneau), Fine note épicée en fin de nez.

Bouche : Attaque puissante marquée par les bois qui évolue sur des notes de rancio assez grasses

Elevage

Elevé 10 à 12 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 ESTRADÉ WINE DISTRIBUTION – domaine de Laxé – FOURCES 32250 – FRANCE

Tel/fax +33.5.62.29.42.49

www.domaine-laxe.com