BARON DE SIGOGNAC BAS 1922 ARMAGNAC 40° 70CL



70cl

Fabricant
Baron de Sigognac

Titre alcoométrique
40 %

Processus de fabrication
L'Armagnac possède une histoire plus ancienne que son proche parent le Cognac, mais n'a jamais pu rivaliser avec le succès et la réputation de ce dernier. Malheureusement, il faut dire que cela vaut la peine de les découvrir. Contrairement au Cognac, l'Armagnac n'est distillé qu'une seule fois, il s'agit donc d'une distillation continue. Les vins de base sont toujours issus de cépages blancs, notamment de baco, d'ugni blanc et de folle blanche. Le vieillissement se fait dans des fûts de chêne noir typiquement gascons, d'une capacité de 225 à 420 litres.

1100.00
(y compris la TVA)