

Labiette Castille

BAS ARMAGNAC

VSOP



Weingut/ Destillerie	Labiette Castille, im Besitz der Familie Lesgourgues. Bas Armagnac, Frankreich
Rebsorten	Ugni Blanc (Trebbiano), Baco 22A, Colombard und Folle Blanche.
Herstellung/ Lagerung	Die Armagnacs von Labiette Castille stammen ausschließlich aus den eigenen Weinbergen der Domaine. Jede Rebsorte wird separat vinifiziert und anschließend in einer traditionellen Armagnac-Kolonnendestille (Alambic armagnacais) destilliert, um die aromatische Vielfalt bestmöglich zu bewahren. Die Reifung erfolgt getrennt nach Rebsorte und Jahrgang ausschließlich in Fässern aus Gascogne-Eiche, deren feine Tannine und komplexe Aromen sich über Jahre harmonisch in den Brand integrieren. Der VSOP reift dabei mindestens sechs Jahre, was die gesetzlichen Vorgaben deutlich übertrifft und zu einer außergewöhnlichen Tiefe und Finesse führt.
Bouquet	Florale Aromen, kandierte Früchte und Vanille.
Gaumen	Sehr weich und rund, mit einem angenehm anhaltenden Abgang.
Kommentar	Eleganter und großzügiger Blend mit großer aromatischer Komplexität und Rundheit. Ideal pur zu genießen oder auf Eis als Aperitif, hervorragend zu schokoladenbasierten Desserts oder als Digestif.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
610600	70	40%	3270310122205	3270310006697



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

office@cognacferrand.de

www.ferrand-spirits.com

Social Media: @FerrandDeutschland