

# Labiette Castille

BAS ARMAGNAC

XO



Weingut/ Destillerie	Labiette Castille, im Besitz der Familie Lesgourgues. Bas Armagnac, Frankreich
Rebsorten	Ugni Blanc (Trebiano), 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 Labiette Castille XO besteht aus über 30 verschiedenen Brandys, von denen der jüngste mindestens 12 Jahre in Fässern aus Gascogne-Eiche gereift ist. Vor der Abfüllung wird der Blend leicht geschönt und filtriert.
Bouquet	Reich und vielschichtig mit Noten von Pflaume, Zimt, Kakao, Haselnuss, Vanille und Rancio.
Gaumen	Fein, komplex und elegant mit einem sehr langen Finish, das bis zu 15 Minuten oder länger anhalten kann.
Kommentar	Die Armagnacs zeichnen sich durch ihren großzügigen Charakter, ihre aromatische Intensität und ihre Rundheit sowie durch eine große Finesse aus. Jeder Blend zeigt ein deutlich höheres Alter als von der Armagnac-Regulierungsbehörde vorgeschrieben.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
610610	70	40%	3270310122212	3270310006819



**FERRAND DEUTSCHLAND GMBH**

office@cognacferrand.de

www.ferrand-spirits.com

Social Media: @FerrandDeutschland