

Vitigno(i) :

Baco 40% Ugni-blanc 60%

very superior old pale

Caratteristiche :

La più giovane delle acquaviti che combina questi vitigni tipici del Bas-Armagnac matura in legno di quercia nelle nostre cantine per un minimo di 7 anni.

Degustazione : **Very Superior Old Pale - VSOP**

Bel mantello ambrato. Bouquet potente di prugna, molta ricchezza e concentrazione, aroma di pane caldo con un tocco di tostato e di pan pepato. All'olfazione, appaiono dei meravigliosi aromi di forno di fornaio, di rancio, di frutta candita. La bocca è soave, rotonda, quasi eccessiva, e nasconde la presenza dell'alcol dando risalto al proprio carattere boschivo, seducente e vanigliato. Il finale è rigoglioso con un ritorno di frutta con nocciolo macerata.

Ugni-Blanc



Baco

