

CERBOIS



Armagnac de Collection

BAS ARMAGNAC

Appellation Bas Armagnac Contrôlée

Armagnac XO

Verkostungsalter: 18 - 22 Jahre



Herstellung	Für diesen Armagnac werden nur Trauben aus Weinbergen des «Grand Bas Armagnac» verwendet, die bekannt dafür sind, den besten Brantwein zu ergeben. Als eine der ältesten Rebsorten des Südwestens von Frankreich, ist die «Folle Blanche» die ideale und traditionelle Rebe für den Armagnac. Dieser Armagnac reifte nach der zweifachen Destillation 18 - 22 Jahre lang.
Bouquet	Feine Aromen von Backpflaumen, Pfirsichen und Nüssen.
Geschmack	Am Gaumen sehr angenehm weich mit einer harmonischen Beständigkeit.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
600110	70 cl	40%	3586880039042	13586880039049



office@cognacferrand.de • www.ferrand-spirits.de
facebook.de/FerrandDeutschland • instagram.com/FerrandDeutschland