

CERBOIS



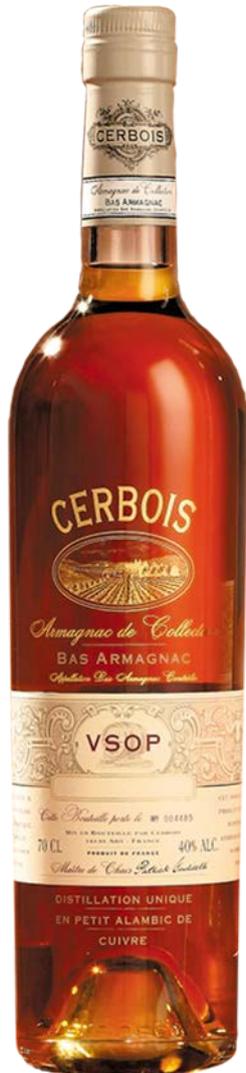
Armagnac de Collection

BAS ARMAGNAC

Appellation Bas Armagnac Contrôlée

Armagnac VSOP

Verkostungsalter: 6 - 8 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 6 bis 8 Jahre lang.
Bouquet	Feine Aromen von Veilchen und Vanille mit einem Hauch von Pflaume.
Geschmack	Er ist sehr harmonisch und ausgeglichen am Gaumen.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche
1892	70 cl	40%	3586880039059



INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS

FERRAND

DEUTSCHLAND GMBH

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