

# CHATEAU DE LAUBADE



B A S A R M A G N A C

## VSOP Athos



<b>Weingut/ Destillerie</b>	Château de Laubade, Bas Armagnac, Frankreich
<b>Rebsorten</b>	Ugni Blanc und Baco Blanc
<b>Herstellung/ Lagerung</b>	Dieser VSOP ist ein Blend aus mehr als 20 verschiedenen Eaux-de-Vie. Diese lagen zuvor für 6 bis 12 Jahre in Gascogne- Eichen-Fässern, um eine besonders feine Reifung gewährleisten zu können.
<b>Bouquet</b>	Ein sehr reiches Bouquet mit Noten von reifen Früchten, Pflaumen, Vanille, Gebäck und Zitrus.
<b>Gaumen</b>	Reife Früchte, wie Pflaumen, sowie Gebäck- und Vanillenoten prägen den süßen, delikaten Geschmack. Das Finish ist sehr lang.
<b>Kommentar</b>	Genießen Sie diesen VSOP als Digestif oder Aperitif, oder auch zusammen mit einem leichten Kaffee.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
610240	70 cl	40 % vol.		



**FERRAND DEUTSCHLAND GMBH**

58636 Iserlohn • Tel.: 02371-7786210 • office@cognacferrand.de  
ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland