

CHATEAU DE LAUBADE

B A S A R M A G N A C

VSOP



Weingut/ Destillerie	Château de Laubade, Bas Armagnac, Frankreich
Rebsorten	Ugni Blanc und Baco Blanc
Herstellung/ Lagerung	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. Der Armagnac wurde ein Mal destilliert.
Bouquet	Ein sehr reiches Bouquet mit Noten von reifen Früchten, Pflaumen, Vanille, Gebäck und Zitrus.
Gaumen	Reife Früchte, wie Pflaumen, sowie Gebäck- und Vanillenoten prägen den süßen, delikaten Geschmack. Das Finish ist sehr lang.
Kommentar	Genießen Sie diesen VSOP als Digestif oder Aperitif, oder auch zusammen mit einem leichten Kaffee.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
610010	70	40 %	3270310025247	32703100043306



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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