

Domaine de Laxé



Armagnac By Laxé V.S.O.P



Appellation

Bas Armagnac

Type

VSOP (Very Superior Old Pale)

Cépages

100% Ugni-Blanc

Degrés

40°

Dégustation

Nez : Mentholé, notes de réglisse, vanille et pain d'épice.

Bouche : souple, ample et boisée.

Elevage

Elevé 5 à 7 ans en fût

Suggestions

La dégustation d'un Armagnac demande du temps. N'hésitez pas à bien l'aérer en faisant tourner votre verre. En bouche, on prendra soin de goûter une infime quantité à plusieurs reprises, afin de préparer au mieux vos papilles à la dégustation de ce nectar.

Contact

E-mail : contact@domaine-laxe.com

SARL ESTRADE WINE DISTRIBUTION – domaine de Laxé – FOURCES 32250 – FRANCE

Tel/fax +33.5.62.29.42.49

www.domaine-laxe.com