

# CERBOIS



*Armagnac de Collection*

**BAS ARMAGNAC**

*Appellation Bas Armagnac Contrôlée*

## Armagnac XO

*Verkostungsalter: 18 - 22 Jahre*



<b>Herstellung</b>	Für diesen Armagnac werden nur Trauben aus Weinbergen des «Grand Bas Armagnac» verwendet, die bekannt dafür sind, den besten Branntwein 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.
<b>Bouquet</b>	Feine Aromen von Backpflaumen, Pfirsichen und Nüssen.
<b>Geschmack</b>	Am Gaumen sehr angenehm weich mit einer harmonischen Beständigkeit.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche
600100	70 cl	40%	3586880039035



INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS

## FERRAND

DEUTSCHLAND GMBH

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