



Château de Pellehaut "l'Age de Glace" - Armagnac - 70cl

Domaine de Pellehaut ligt volledig binnen de sub-regio Térañezè. Hier zijn de gronden eerder samen gesteld uit leemachtige, zandgrond. Dit resulteert in Eau-de-Vie die krachtiger en robuuster is van stijl. Bij Pellehaut worden slecht twee druivensoorten gebruikt voor de productie van Armagnac zijnde Ugni Blanc en Folle Blanche. De belangrijkste activiteit van Domaine de Pellehaut is de productie van wijn, maar ook aan de Armagnac wordt de nodige aandacht besteed. Helder gele kleur met oranje gloed. De aroma's doen denken aan muesli, stro en lindebloesem. In de smaak vinden we een soepele Armagnac met een finale op graanachtige accenten. Een armagnac die zich ook perfect leent tot gebruik in cocktails.

35.74 EUR

Artcode: 00027003

[Spirits](#), [Armagnac](#)



Extra informatie

Type Spirits	Armagnac
Fles	70cl
Jaar	3
Alcohol	40%
Druif	Bacco 22a, Folle Blanche, Ugni Blanc
Regio	Gascogne
Land	Frankrijk