



*Domaine
à Lafitte*



Bas- Armagnac Domaine à Lafitte Vintage 1963

Il Bas-Armagnac Vintage 1963 si connota per la ricchezza, la sontuosità e la cremosità.

Gli aromi sono opulenti. Si avverte l'aroma della frutta candita, note di vaniglia con sentori di legno e cuoio che rendono il retrogusto classico.

Ottenuti dalle uve dei classici vitigni Folle Blanche, Ugni Blanc (Saint-Emilion) e Colombard, i Bas Armagnac Millesimati rappresentano la specificità armagnacaise. Essi corrispondono esclusivamente al rispettivo anno di distillazione.

Un colore ambrato intenso, limpido e brillante, un profumo fine ed elegante, con aromi di prugna, violetta, vaniglia e spezie, un attacco franco e potente al palato con un'esplosione di sapori di pesca e prugna, sono le caratteristiche che accomunano i Bas Armagnac Millesimati, anche se ogni millesimo presenta le peculiarità che gli sono proprie.

Una controetichetta posta sulla bottiglia indica la data dell'imbottigliamento.

Dal colore ramato, sviluppa al naso aromi di prugna e profumi di frutta secca. Morbido in bocca con diffuse note speziate.


Philarmónica

www.philarmonica.it – info@philarmonica.it