

Bas Armagnac
Résistance
Laballe
70cl – 43° Vol



Fiche technique créé le ,,/,/2022

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Bas Armagnac Résistance</p> <p>Laballe</p> <p>Spiritueux 43 Vol de 70cl</p> <p>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.</p>	<p>Stocker idéalement autour de 10°C, au sec, à l'abri de la lumière et des courants d'air.</p> <p>Pour une longue conservation l'essentiel étant de respecter : une température basse et constante (autour de 10°C), une hygrométrie élevée (taux d'humidité).</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **AUCUN**
- Allergènes potentiellement présents : **GLUTEN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Situé au cœur du Bas Armagnac Landais, à la limite des Landes et du Gers, le domaine comprend 600 ha de terres agricoles. Résistance est un armagnac unique, composé d'armagnacs issus du Baco 22A, cépage identitaire du Bas Armagnac Landais. Les ceps de vigne ont été plantés entre 1954 et 1963. Issu à 100% du cépage baco, cet armagnac est unique et se compose de trois armagnacs de six ans minimum. Les eaux-de-vie ont passé leur première année après la distillation dans des barriques neuves de 420L de chêne noir gascon. Le reste de l'élevage se déroule dans des barriques plus vieilles, afin d'estomper les notes boisées et développer des notes oxydatives. Cet assemblage, composé de 2009, 2010 et 2012 a la robe brillante.

Conseils d'utilisations

Cet assemblage, produit à partir de ceps de vigne franc de pied plantés en 1954 et 1963 est composé de 2009, 2010 et 2012. Il a une robe brillante. Le nez est quand à lui intense, frais et complexe développant des arômes de pomme granit, d'agrumes et de torréfaction. La bouche est ronde et gourmande, épicée avec une belle longueur sur la réglisse

EAN

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32