

La garantie d'un savoir-faire séculaire

Baron de Sigognac

Millésimes

- Présentation :** Bouteille de 35, 50 ou 70 cl
Etui luxe ou caisse bois.
- Terroir :** Terre de sables fauves.
- Cépages utilisés :** Ugni Blanc et Baco
- Distillation :** Chaudière de type armagnacaise et distillation en une seule chauffe à un degré d'acool de 56 %.
- Vieillessement :** Jusqu'à la date de mise en bouteille inscrite sur la contre étiquette
- Degré d'alcool :** 40% vol.

ALTA PETUNT



Millésimes disponibles :

Sigognac 2005	Sigognac 2004	Sigognac 2003	Sigognac 2002	Sigognac 2001
Sigognac 2000	Sigognac 1999	Sigognac 1998	Sigognac 1997	Sigognac 1996
Sigognac 1995	Sigognac 1994	Sigognac 1993	Sigognac 1992	Sigognac 1991
Sigognac 1990	Sigognac 1989	Sigognac 1988	Sigognac 1987	Sigognac 1986
Sigognac 1985	Sigognac 1984	Sigognac 1983	Sigognac 1982	Sigognac 1981
Sigognac 1980	Sigognac 1979	Sigognac 1978	Sigognac 1977	Sigognac 1976
Sigognac 1975	Sigognac 1974	Sigognac 1973	Sigognac 1972	Sigognac 1971
Sigognac 1970	Sigognac 1969	Sigognac 1968	Sigognac 1967	Sigognac 1966
Sigognac 1965	Sigognac 1964	Sigognac 1963	Sigognac 1962	Sigognac 1961
Sigognac 1960	Sigognac 1959	Sigognac 1956	Sigognac 60 ans	Sigognac 1952
Sigognac 1949	Sigognac 1946	Sigognac 1945	Sigognac 1944	Sigognac 1943
Sigognac 1942	Sigognac 1941	Sigognac 1936	Sigognac 1935	Sigognac 1934
Sigognac 1933	Sigognac 1932	Sigognac 1930	Sigognac 1929	Sigognac 1928
Sigognac 1927	Sigognac 1925	Sigognac 1924	Sigognac 1923	Sigognac 1922
Sigognac 1921	Sigognac 1918	Sigognac 1914	Sigognac 1900	Sigognac 1893

BORDENEUVE Châteaux & Collections

8 rue d'Artagnan - 32440 Castelnau d'Auzan - France

Tél : +33 (0)5 62 29 26 49 - Fax : +33 (0)5 62 29 26 50

Email : info@maison-armagnac.com - Site : www.chateau-bordeneuve.com