

La garantie d'un savoir-faire séculaire

Baron de Sigognac Assemblages

- 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 %.
- Degré d'alcool :** 40% vol.

Assemblages disponibles :

- Sigognac *** ou VS (3 ans de vieillissement)
- Sigognac VSOP (5 ans de vieillissement)
- Sigognac Napoléon (7 ans de vieillissement).
- Sigognac 10 ans d'âge (10 ans de vieillissement)
- Sigognac 15 ans d'âge (15 ans de vieillissement)
- Sigognac 20 ans d'âge (20 ans de vieillissement).

ALTA PETUNT



Bas Armagnac
Baron de Sigognac

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