

La garantie d'un savoir-faire séculaire

Château de BORDENEUVE VSOP

- Présentation :** Bouteille de 70, 150 ou 250 cl
Etui luxe ou caisse bois.
- Terroir :** Terre de sables fauves.
- Cépages utilisés :** 80 % Ugni Blanc et 20 % Baco
- Distillation :** Chaudière de type armagnacaise et distillation en une seule chauffe à un degré d'acool de 56 %.
- Vieillessement :** 5 ans en fût de chêne.
- Degré d'alcool :** 41% vol.
- Notes de dégustation :**
Couleur jaune d'or ambré, limpide.
Il dégage des notes de fleurs et de prunes très caractéristiques.
En bouche: suave et vanillé avec des pointes de fruits cuits. Belle finale alliant un léger boisé à d'excellents arômes de fruits.



Données techniques bouteille 70 cl

Poids de la bouteille : 1 225 g

Poids de l'étui : 90 g
Dimensions de l'étui : 80 x 80 x 320 mm
Code barre étui : 3586880021382
Dimensions carton (12 étui) : 335 x 255 x 355 mm
Code barre carton : 23586880021386

Poids de la caisse bois : 560 g
Dimensions de la caisse bois : 95 x 95 x 330 mm
Code barre caisse bois : 3586880021399
Dimensions carton (6 CB) : 320 x 215 x 360 mm
Code barre carton : 13586880021396

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