



Blanche de Bordeneuve



Découvrez la Blanche, la pure...



Le Château de Bordeneuve propose un Armagnac blanc entièrement naturel. La Blanche de Bordeneuve est distillée à partir de jus de raisin «Ugni Blanc » provenant exclusivement de parcelles sélectionnées du domaine.

Une distillation spécifique (réalisée au Château) lui confère des qualités uniques et des atouts essentiels :

- Une finesse réelle et étonnante pour un alcool à 45 % vol.
- La persistance des arômes du fruit distillé (raisin).

La Blanche de Bordeneuve peut se consommer de plusieurs façons :

- En **apéritif**, sur glace.
- En **cocktails** : grâce à ses qualités fruitées, la Blanche de Bordeneuve donne naissance à de nombreux cocktails de qualité supérieure à ceux obtenus par les alcools neutres ou de grain.
- En « **Trou gascon** » selon la tradition des Mousquetaires au milieu d'un repas copieux.

La Blanche de Bordeneuve est présentée dans une bouteille originale à fond épais, aux lignes épurées. Un bouchon à vis rend son utilisation adaptée à une consommation jeune et moderne.

Présentation

Bouteille de 70 cl – bouchon à vis – 45 % vol.

Notes de dégustation

Apparence cristalline, presque lumineuse.

Très douce en bouche, la Blanche est franche et ample et conserve les parfums fruités du raisin dont elle est issue.

Vous pouvez conserver votre bouteille au congélateur.