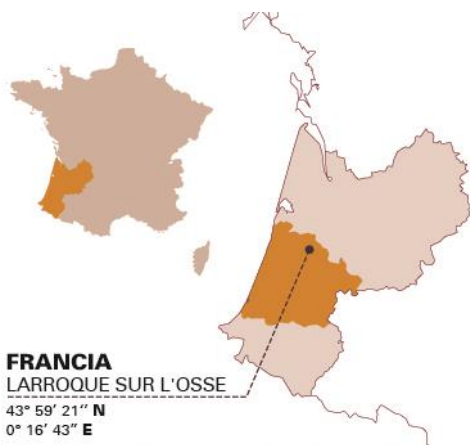


Roungle

ARMAGNAC 1991

LARROQUE SUR L'OSSE/LE ROUNGLE



FRANCIA
LARROQUE SUR L'OSSE
43° 59' 21" N
0° 16' 43" E

Roungle si trova a Larroque sur L'Osse, a Ténarèze, situata nelle zone nord-ovest delle regioni di Armagnac, vicino alla città di Condom. Il vino per la distillazione viene qui prodotto da secoli poiché il territorio ricco di argilla calcarea è conosciuto in tutta la regione per la produzioni di vini bianchi molto aromatici. I precedenti proprietari vendevano la loro produzione alla rinfusa per consolidare i blend dei négociants. È così Hugues, scoperta l'altissima qualità del prodotto durante una visita d'affari, ha deciso di comprare Roungle. Questi Armagnac sono estremamente fruttati ed espressivi, dal finale lungo e deciso che soddisfano a pieno qualsiasi palato.



TIPOLOGIA

Armagnac Ténarèze



ZONA PRODUTTIVA

Le Roungle



VITIGNI

Ugni blanc, colombard, folle blanche, baco blanc



DISTILLAZIONE

Continua



INVECCHIAMENTO

In botti al terzo passaggio di Armagnac



GRADAZIONE ALCOLICA

43,5% Alc. /Vol.



COLORE

Mogano



PROFUMO

Al naso frutta secca tostata, marmellata di prugne ed eucalipto



SAPORE

Al palato si distingue da subito un carattere deciso, con chiare note dolci di frutta rossa, marmellata ed un bouquet floreale

Per i viticoltori, il 1991 fu un'annata disastrosa a causa del grande gelo. Nelle notti del 21 e 22 aprile di quell'anno, quasi tutti i vigneti di Francia gelarono. Poi l'agosto 1991 fu molto caldo e l'uva rimasta soffrì per la mancanza d'acqua e la conseguenza di questi fattori determinò un raccolto molto scarso.

*Roungle ne salvò una parte grazie alla sua privilegiata posizione, riuscendo a produrre **solo 6 botti**.*