

La garantie d'un savoir-faire séculaire

Chateau de Bordeneuve Hors d'âge

- Présentation :** Bouteille de 70, 150 ou 250 cl
Etui luxe ou caisse bois.
- Terroir :** Terre de sables fauves.
- Cépages utilisés :** 50 % Ugni Blanc et 50 % Baco
- Distillation :** Chaudière de type armagnacaise et distillation en une seule chauffe à un degré d'acool de 56 %.
- Vieillessement :** 10 ans en fût de chêne.
- Degré d'alcool :** 41% vol.
- Notes de dégustation :**
Robe ambrée dorée.
Nez élégant de fruits exotiques et d'oranges confites.
Très fin en bouche, élégant et bien équilibré, il offre une longue et belle finale de raisins secs et de noisettes.



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 : 3586880021313
Dimensions carton (12 étui) : 335 x 255 x 355 mm
Code barre carton : 23586880021317

Poids de la caisse bois : 560 g
Dimensions de la caisse bois : 95 x 95 x 330 mm
Code barre caisse bois : 3586880021320
Dimensions carton (6 CB) : 320 x 215 x 360 mm
Code barre carton : 13586880021327

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