



Wijnfiche

**Pellehaut – V.S.O.P. Armagnac Caraf**  
**Réserve de Gaston – 42% |**  
**EAU-DE-VIE –**

**Vinification**

Het is een assemblage van meerdere Armagnacs tussen 10 en 30 jaar oud. Deze werden in eikenhouten vaten bewaard en bestaan uit één druivensoort: Ugni Blanc of Folle Blanche. Ze worden geassembleerd voor de productie van deze Réserve de Gaston.

**Year specific information**

Médaille d'Or au Concours Général Agricole (Paris 2007).

**Taste**

Gele kleur met oranje tinten. In de mond zacht en rijk, met een mooie lengte en afdronk met houtindruk.

**General information**

Type: Aperero & Digestif

Grape varieties: Ugni Blanc (50%), Folle Blanche (50%)

Storage (years): "> 10"

Serving temperature: 18°

