



# BARON DE SIGOGNAC ARMAGNAC MILLÉSIMÉ 1998 70 Cl

[Sea el primero en dejar una reseña para este producto](#)

Il reste 36 articles En Stock

€ 65,20

Disponibilidad: Disponible

## Descripción rápida

Les millésimes Sigognac constituent une exceptionnelle collection d'eaux-de-vie rares, fines en bouche et intenses en arômes. Toutes les bouteilles sont préparées à la commande uniquement, ce qui permet au millésime de s'affiner jusqu'au dernier moment. La date de mise en bouteille est indiquée au dos de chaque bouteille.

## BARON SIGOGNAC MILLESIME 1998

### MILLÉSIMES DE PRESTIGE une gamme d'Armagnac unique de très haute qualité s'adressant à une élite de connaisseurs

Héritière de plusieurs siècles de savoir-faire et de tradition, la maison Sigognac est l'une des plus anciennes maisons d'Armagnac.

Fait rare dans le métier, Baron de Sigognac possède ses propres vignobles, sa propre distillerie, ses propres chais de vieillissement, et effectue la mise en bouteille de toute sa production.

Accompagnée d'une magnifique boîte en bois

## Información adicional

### Descripción

#### BARON SIGOGNAC MILLESIME 1998

#### MILLÉSIMES DE PRESTIGE une gamme d'Armagnac unique de très haute qualité s'adressant à une élite de connaisseurs

Héritière de plusieurs siècles de savoir-faire et de tradition, la maison Sigognac est l'une des plus anciennes maisons d'Armagnac.

Fait rare dans le métier, Baron de Sigognac possède ses propres vignobles, sa propre distillerie, ses propres chais de vieillissement, et effectue la mise en bouteille de toute sa production.

Accompagnée d'une magnifique boîte en bois

### Millésimes

1998

### Domain

Baron de Sigognac

### Type de Spiritueux

Millésimé

### Appellation

AOC Armagnac

### Mise en bouteille

No

### Taux d'Alcool (°)

40

### Contenance (Litres)

0.70

### Agriculture

Normal

### Âge du vignoble

No

### Caractéristique(s)

Fruité, Gourmand, Harmonieux, Long, Rond

### Cépages

No

### Vinification / Elevage

No

### Densité (pieds/hectare)

No

### Département

Gers

### Distillation

A peine distillé, l'Armagnac B. de Sigognac est déjà unique et de haute facture. Dès lors, il est logé en fûts de chêne neufs ! A la sortie de l'alambic, l'eau-de-vie est placé en fûts de chêne neufs pendant près d'un an. Elle est ensuite aérée puis transférée dans des fûts roux de façon à ce que les tannins mûrissent lentement et lui apportent ainsi des arômes délicats et puissants à la fois. Ce vieillissement dure de longues années, parfois plusieurs décennies et fait l'objet de toute l'attention du maître de chai, véritable maître des lieux.

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Note de Dégustation</b>     | Les millésimes Sigognac constituent une exceptionnelle collection d'eaux-de-vie rares, fines en bouche et intenses en arômes. Toutes les bouteilles sont préparées à la commande uniquement, ce qui permet au millésime de s'affiner jusqu'au dernier moment. La date de mise en bouteille est indiquée au dos de chaque bouteille. |
| <b>Production (hl/hectare)</b> | No  |
| <b>Récompenses</b>             | No  |
| <b>Région</b>                  | Sud-Ouest   |
| <b>Surface (hectares)</b>      | No  |
| <b>Terroir</b>                 | No  |
| <b>Unité de Vente</b>          | 1   |
| <b>Vendange</b>                | Mécanique et parcellaire  |
| <b>Nombre d'accessoires</b>    | No  |
| <b>Accessoires Livrés</b>      | Coffret en bois   |