



## SIGNATURE DE FRANCE 1978 VINTAGE

### 40 Jahre | Bas - Armagnac

Der Jahrgang 1978 ist eine exquisite und zugleich kraftvolle Komposition, die selbst den anspruchsvollsten Gaumen bezaubert. Signature de France trägt das Siegel des Hauses Boinaud, das die traditionelle Identität der prestigeträchtigen Armagnacs bewahrt und im Geiste der Familientradition innovativ bleibt. Dieser Armagnac wurde ausschließlich aus einer Kombination von 80 % Ugni Blanc und 20 % Baco-Trauben hergestellt, die einer einzigen Säulendestillation unterzogen, wurde. Die Weinberge befinden sich in der Gemeinde Panjas und erstrecken sich über zwei Terroirs, Boulbène, dessen Böden aus schwerem Lehm und kleinen Steinen bestehen, und Sables Fauves, reich an rotem Sandboden. Die Reifung erfolgte in 350-Liter-Eichenfässern, die zuvor für die Reifung von Cognac verwendet wurden. Die Abfüllung des gesamten Sortiments erfolgte in Fassstärke und wurde in begrenzten Mengen hergestellt. Vom Jahrgang 1978 sind nur 8700 Flaschen verfügbar.

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Rötliche Reflexe mit dunklen Bernsteinönen

##### **Taste**

Süße Aromen von altem Portwein, Harz und kandierten Früchten

##### **Finish**

Rund und eindrucksvoll.

Mehr über Armagnac Signature de France Die Marke Signature de France wird von der Maison Boinaud hergestellt, einer der ältesten und größten Familienbetriebe in der Cognac-Region mit 420 Hektar Weinbergen und einer Destilliere mit 41 Brennblasen. In ihren Kellern wird eine bemerkenswerte Auswahl an Brantweinen aus der renommierten Region Bas-Armagnac gelagert. Das Sortiment umfasst eine Vielzahl von Jahrgängen und edlen Cuvées, die ihren Höhepunkt an Reife erreicht haben. Die 24. Generation des Maison Boinaud, heute vertreten von Rémi und Charles Boinaud, strebt danach, die traditionelle Identität ihrer edlen Spirituosen zu bewahren. Von der Rebe bis zum Glas, von der Kreation bis zur Verkostung wird jeder Schritt des Prozesses sorgfältig überwacht, um die Exzellenz jedes einzelnen Tropfens des Signature de France Armagnac zu gewährleisten.