



SIGNATURE DE FRANCE 1975 VINTAGE

43 Ans | Bas - Armagnac

Le millésime 1975 est composé d'un assemblage exquis et puissant qui séduira les palais les plus sophistiqués. Signature de France porte le sceau de la Maison Boinaud, affirmant l'identité traditionnelle des Armagnacs de prestige et innovant dans l'esprit de la tradition familiale. Cet Armagnac a été élaboré exclusivement à partir d'une combinaison de 80 % de raisins Ugni Blanc et 20 % de Baco, soumis à une distillation à colonne unique. Les vignobles sont situés sur la commune de Panjas, s'étendant sur deux terroirs, Boulbène où les sols sont composés d'argile lourde et de petits cailloux et Sables Fauves, riche en sol rouge sableux. Le processus de maturation a été effectué dans des fûts de chêne de 350 litres, précédemment utilisés pour la maturation du cognac. Cet assortiment a été mis en bouteille à la force du tonneau et produit en quantités limitées. Seules 3400 bouteilles du millésime 1975 sont disponibles.

Tasting notes

Color

Des reflets rouges aux nuances ambrées profondes.

Taste

Réchauffant et généreux sur des notes de pruneau, de clou de girofle, de réglisse et de fruits exotiques.

A propos de Armagnac Signature de France Signature de France est une marque produite par la Maison Boinaud, l'un des plus anciens et des plus importants producteurs à capitaux familiaux de la région de Cognac, qui compte 420 hectares de vignobles et une distillerie à 41 alambics. Leurs caves contiennent de remarquables sélections d'eaux-de-vie provenant de la prestigieuse région du Bas-Armagnac. On y trouve une variété de millésimes et d'assemblages nobles arrivés au sommet de leur maturité. La 24^{ème} génération de la Maison Boinaud, actuellement représentée par Rémi et Charles Boinaud, s'efforce de préserver l'identité traditionnelle de leurs spiritueux prestigieux. De la vigne au verre, de la création à la dégustation, chaque étape du processus est minutieusement surveillée afin de garantir une excellence absolue dans chaque goutte de Signature de France Armagnac.