

B A S - A R M A G N A C S

Darroze

ARTISAN D'EXCELLENCE

La Bas-Armagnac Francis Darroze ha sede a Roquefort ed è stata fondata nel 1928 da Jean Darroze, proprietario di un ristorante di lusso in zona, che mosso dalla sua passione per i prodotti di qualità della Guascogna avvia un'attenta selezione dei migliori Bas-Armagnac dell'area così da poterli offrire ai suoi clienti.



Armagnac Ténarèze Domaine de la Poste

Varietà Il Domaine de la Poste, situato a Condom, produce le uve Ugni-blanc utilizzate per la produzione di Francis Darroze 1971 Domaine de la Poste.

Produzione Il Domaine de la Poste 1971 viene ottenuto distillando vino bianco in antichi alambicchi di rame, e successivamente, viene fatto invecchiare in fusti di rovere nelle cantine della Bas-Armagnac Francis Darroze; non viene effettuato nessun assemblaggio, né di eaux de vie né di diverse annate, al fine di preservare l'identità territoriale di ciascun distillato, così come il lavoro di ogni vigneron e le peculiarità dell'annata.

Caratteristiche Il Domaine de la Poste 1971 si contraddistingue per il colore giallo dai riflessi ambrati e per l'interessante bouquet, dominato dagli aromi di pan di zenzero, frutta candita, caramello e verbeno. Molto raffinato e, al contempo, complesso. Al palato i tannini sono rotondi e morbidi ed è possibile ritrovare la stessa finezza aromatica tipica del suo bouquet. Il finale è lungo e persistente.