

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.



Bas Armagnac Domaine de Bellair

Varietà Il Domaine de Bellair situato a Cravanceres produce le uve Baco e Ugni Blanc utilizzate per produrre il Francis Darroze 1967 Domaine de Bellair.

Produzione Il Domaine de Bellair 1967 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 Francis Darroze 1967 Domaine de Bellair ha un colore marrone con riflessi dorati. Al naso ha sentori di liquirizia, sottobosco e noci, mentre al palato i tannini sono presenti e ricchi. Nel finale è lungo, persistente.