BAS-ARMAGNACS

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 Les Grands Assemblages 8 YO

Varietà Assemblaggio di cognac ottenuti da annate, vitigni e crus differenti e selezionati per le loro caratteristiche complementari. In particolare, le varietà utilizzate dalla Bas-Armagnac Francis Darroze sono: Ugni-blanc, Folle Blanche, Baco, Colombard.

Produzione Gli armagnac vengono prodotti distillando vino bianco in antichi alambicchi di rame, e successivamente, vengono invecchiati in fusti di rovere dalla capacità di 400 L; l'annata più giovane dell'assemblaggio viene fatta affinare, come indicato in etichetta, per almeno 8 anni.

Caratteristiche Questo assemblaggio dal delicato carattere boisé si contraddistingue per i marcati aromi fruttati, estremamente variegati: prugna, scorza di arancia candita, mela cotogna… Un armagnac secco, di tensione, ma, al contempo, morbido ed avvolgente, da gustare anche al momento dell'aperitivo, con o senza ghiaccio.
700 ml. 40% vol.