

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 au Martin

Varietà Il Domaine au Martin, situato a Hontanx, produce le uve Baco, Ugni-blanc, Colombard e Folle Blanche utilizzate per la produzione di Francis Darroze 1998 Domaine au Martin.

Produzione Il Domaine au Martin 1998 viene ottenuto distillando vino bianco in antichi alambicchi di rame, e successivamente, viene fatto invecchiare in fusti di rovere nelle cantine della 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 Dal colore dorato, il Francis Darroze Domaine au Martin 1998 è caratterizzato da un bouquet complesso, ricco di aromi fruttati, quali la mela cotogna matura, il fico essiccato, la confettura di arancia, unitamente a sentori di spezie dolci. Al palato i tannini sono setosi e avvolgono il palato, mentre il finale è lungo e persistente.