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 Domaine de Paguy

Varietà Il Domaine de Paguy, situato a Betbezer d'Armagnac appartiene alla famiglia Darzacq e produce le uve Baco e Folle Blanche utilizzate per la produzione di Francis Darroze 2005 Domaine de Paguy.

Produzione Il Domaine Paguy 2005 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 Dal colore limpido e brillante, è caratterizzato da un bouquet fresco, dominato da note intensamente fruttate, che si fondono armoniosamente con sentori di miele d'acacia e di spezie. Al palato è morbido e denso e spiccano aromi complessi di sottobosco, frutta matura e liquirizia.