

Darroze

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. La grande conoscenza del terroir e dei prodotti locali, ha portato Jean Darroze ed il figlio Francis a ricercare l'eccellenza prodotta dalle piccole aziende artigianali dell'Armagnac; tali competenze hanno poi spinto Francis Darroze a creare negli anni '70 del 1900 una cantina adatta ad affinare i migliori Armagnac da lui selezionati. Nel 1996, mosso dalla medesima passione del padre, è entrato in azienda anche Marc Darroze che oggi continua a custodire i saperi tramandatigli dalle generazioni passate. Attualmente la Bas-Armagnac Francis Darroze custodisce ed invecchia nella propria cantina gli Armagnac provenienti da più di 30 differenti distillatori, ubicati nell'area del Bas-Armagnac: la preferenza dei Darroze è da sempre per le acquaviti prodotte nella sottozona detta del Grand Bas-Armagnac. L'azienda è specializzata nella ricerca e commercializzazione degli Armagnac Vintage, che ne fanno la realtà più prestigiosa della zona, ma non mancano per offrire una selezione completa anche blend di grande qualità.

Bas Armagnac Château de Gaube 1964

Varietà Il Domaine de Gaube si trova nel comune di Perquié e produce uve Baco utilizzate per produrre il Francis Darroze 1964 Domaine de Gaube

Produzione Il Domaine de Gaube 1964 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 1964 Domaine de Gaube al naso ha aromi di mela cotogna matura unitamente a frutta secca (mandorle, noci). In bocca l'equilibrio è perfetto, segno di un invecchiamento perfettamente controllato.

