

# 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 Domaine de La Poste 1971*

**Varietà** Il Domaine de la Poste, situato a Condom, produce le uve Ugni-blanc utilizzate per la produzione di Francis Darroze 1971 Domaine de la Poste.

**Produzione** Il Domaine de la Poste 1971 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 Domaine de la Poste 1971 si contraddistingue per il colore giallo dai riflessi ambrati e per l'interessante bouquet, dominato dagli aromi di pan di zenzero, frutta candita, caramello e verbena. Molto raffinato e, al contempo, complesso. Al palato i tannini sono rotondi e morbidi ed è possibile ritrovare la stessa finezza aromatica tipica del suo bouquet. Il finale è lungo e persistente.

