

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.

Les Grands Assemblages 8 ans d'âge

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.

