

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 12 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 litri; l'annata più giovane dell'assemblaggio viene fatta affinare, come indicato in etichetta, per almeno 12 anni.

Caratteristiche Questo armagnac si contraddistingue per gli intensi aromi di invecchiamento, che si manifestano grazie al lungo periodo di affinamento in rovere. Accanto alle note fruttate, sempre presenti, emergono anche sentori di spezie dolci, di liquirizia e di cannella. Dal carattere vivace ed esuberante, diventerà ancora più complesso se lasciato respirare nel bicchiere. 700 ml. 40% vol.

