



Hors d'Âge

40°vol

LA DISTILLERIA

Fondata da Pascal Dartigalongue sotto il regno di Luigi Filippo nel 1838, la Maison Dartigalongue è la più antica Casa produttrice di Bas Armagnac. Con sede a Nogaro, nel cuore del Bas Armagnac, si distillano solamente vini di questa zona, reputata come la migliore per la raffinatezza dei suoi Cru.



CARATTERISTICHE

A cavallo tra Gers e Landes si adottano l'alambicco continuo a 58° vol e il sistema "Charantais", riconosciuto dal decreto del 1972 come di qualità superiore grazie all'eliminazione delle impurità e il conseguente ottenimento di un'acquavite più raffinata ed elegante. Nell' Hors d'Âge l'invecchiamento minimo di 7-8 anni, avviene in fusti nuovi (30%) di quercia di Guascogna da 400 litri.

SUOLO: sabbioso-limoso.

UVE: Ugni Blanc, Baco e Folle Blanche.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso aromi di vaniglia, prugne, quercia tostata e frutta gialla si esprimono al palato con una bella lunghezza e note gustose e speziate.

