

Armagnac Darroze, Les Grands Assemblages 12 ans

Darroze staat bekend als dé autoriteit in de Bas-Armagnac!

*Het huis Francis Darroze is ontstaan toen Francis als patron-cuisinier (**) op zoek naar mooie Armagnacs niet tevreden was met hetgeen hij vond bij de bekende producenten.*

Bij kleine producenten vond hij het wel en hij maakte een selectie van de Armagnacs die aan zijn eisen voldeden. Daarna gingen ook collega-restaurateurs bij Darroze te rade en hij voorzag ze van zijn selectie. In 1974 is het als apart bedrijf opgezet.

Marc, zijn zoon, heeft het bedrijf voortgezet en nu werken ze met een select aantal producenten dat exclusief voor en naar de eisen van Darroze werkt.

Soort Spirit:	Eaux-de-vie
Variëteit / Type:	Bas-Armagnac
Herkomst:	Gascogne, Roquefort
Land:	Frankrijk
Distillateur:	Darroze werkt samen met wel 45 verschillende Domaines die elk hun eigen eau-de-vieu distilleren.
Type distilleerketel:	Alambic Charentais
Bottelaar:	Francis darroze
Ingrediënten:	Druivendistillaat van Baco, Folle Blanche en Ugni Blanc.
Kleur:	Goud amber
Geur:	Hint van fruit, lichte hints van zoethout en kaneel.
Smaak:	Pittig maar geraffineerd, mild fruit gecombineerd met specerijen en een lange zachte afdronk.
Rijping:	12 jaar op eikenhouten vaten
Leeftijd / jaartal:	Blend van gemiddeld 12 jaar oude Armagnacs
Alc %:	40%
Website:	https://www.darroze-armagnacs.com/

