

**Bas Armagnac 12 ans Les Grands Assemblages Maison DARROZE à ROQUEFORT 40°C 70 CL**

l'armagnac commence à prendre des arômes de vieillissement , le fruit toujours très présent , s'accompagnent des premiers arômes d'épice douce, de réglisse,



**Référence :** 598316

**Prix :** 55.90 €

**Descriptif :**

**Bas Armagnac 12 ans Les Grands Assemblages Maison DARROZE à ROQUEFORT 40°C 70 CL**

L'histoire démarre dans les années 1900 par Jean DARROZE , grand épicurien Cuisinier de la Gastronomie Landaise qui initia très tôt son fils Francis et commençaient tous deux à sélectionner des belles eaux de vie de producteurs de Bas Armagnac. Au fil du temps ils acquièrent des pièces uniques, et en 1970 ils construisent un chai spécifiquement pour le vieillissement . Le fils de Francis , Marc( oenologue) vient rejoindre l'aventure en 1996, on les nomme les " chasseurs de trésors'.Ils arpentent la Région afin de découvrir des pépites. leur principe est toujours le même : respecter totalement, en symbiose avec le propriétaire, le terroir propre à chaque vignoble et veiller à sa plus parfaite expression.Chaque Bas Armagnac est strictement lui-même, avec le nom du domaine d'origine, son millésime et le date de mise en bouteille qui dit son âge réel.Aujourd'hui, **c'est une quarantaine de domaines qui** contribuent à cette extraordinaire collection qui parfait son vieillissement dans les chais de **Roquefort**.Du fait de stock important,il leur ai venu à l'esprit de réaliser une gamme ' Grands Assemblages' avec un âge minimum indiqué , sur un choix méticuleux de pièces de chêne de 400 litres,afin de faire découvrir cette belle Appellation .

notes de dégustation :

Après un contact de 10 ans avec le bois de chêne, l'armagnac commence à prendre des arômes de vieillissement , le fruit toujours très présent , s'accompagnent des premiers arômes d'épice douce, de réglisse,

de cannelle. La bouche est toujours un peu sèche, mais après quelques minutes d'ouverture dans le verre , des notes plus rondes et délicates s'ouvrent., sur l'orange confite, tabac,

A prendre en fin de repas , en laissant plusieurs minutes en aération

Origine : France, Landes, livré en étui

[Lien vers la fiche du produit](#)