



ACQUISTATO IL

Bas Armagnac Hors D'Age Astucciato

Dalla lenta distillazione di vini base, prodotti con i tipici vitigni della regione di Armagnac



Ci troviamo in un angolo particolarmente affascinante della Francia meridionale. Siamo nelle campagne di Nogaro, nel cuore della regione del Bas Armagnac, uno dei distillati più antichi e amati. Qui la famiglia Dartigalongue coltiva i tre vitigni classici del territorio, Ugni Blanc, Baco e Folle Blanche. Li usano per produrre i freschi vini base che poi vengono avviati alla distillazione, per creare spiriti eleganti e destinati a invecchiare per anni in fusti di rovere. Come questo Bas Armagnac Hors d'Age, distillato ricco e intenso, che di anni in botte ne passa almeno 8 acquisendo note dolci di caramello e frutta secca che si integrano a sfumature vinose e balsamiche. Nasce dall'assemblaggio di più annate che, grazie alle diverse caratteristiche, contribuiscono a rendere il distillato finito più ricco e complesso. In Francia, specie nella sua regione d'origine, il Bas Armagnac Hors d'Age viene spesso proposto anche come bevanda per accompagnare piatti tradizionali come il foie gras. Da noi è meno comune ma l'Armagnac, così come il Cognac, sono generalmente apprezzati dai veri intenditori come ideale fine pasto. Servito liscio, a temperatura ambiente, accompagna alla grande i dolci di cioccolato.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Armagnac
Provenienza	Francia
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	ambiente
Quando Berlo	Cocktail party, After dinner, Meditazione
Abbinamento Vinificazione	
Sensazioni	

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese