



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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821