Dartigalongue
MAISON FONDÉE EN 1838
BAS-ARMAGNAC
APPELLATION ARMAGNAC CONTROLÉE

DOUBLE - OAKED ARMAGNAC

BAS ARMAGNAC
43,3° | 70 cl

IL PROGETTO

L'idea di produrre degli Armagnac interamente dedicati al mondo della mixology nasce qualche anno fa, per rispondere alle esigenze dei bartender e della curiosità di impiegare nella miscelazione di qualità dei distillati raffinati e persistenti.
La gamma racchiude due prodotti, estremamente diversi nello stile, molto fruttati e con una gradazione alcolica superiore a 40° così da sprigionare ancora più intensità. I prodotti enfatizzano l'arte della "distillazione Armagnac"realizzata in piccoli alambicchi artigianali.

CARATTERISTICHE

VITIGNO: Baco, Ugni Blanc, Folle Blanche
SUOLO: sabbioso-limoso
DISTILLAZIONE: alambicco a colonna, a 58°
MATURAZIONE: con un minimo di 3 anni di invecchiamento, svolge due diversi passaggi in barrique nuove, da qui il nome "DOUBLE-OAKED". Il 1° passaggio avviene in botti guascone nuove a forte riscaldamento mentre il 2° passaggio in botti nuove a riscaldamento specifico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Aromi di pane tostato, cacao, tostatura e spezie. Da gustare liscio, con un dessert o in un cocktail come l'Old Fashioned.

DRINK

OLD FASHIONED: 45 ml di Double-Oaked, 2/3 gocce di Angostura, 1 zolletta di zucchero (o 2 cucchiaini di zucchero), acqua naturale o soda, ghiaccio, scorza di arancia, ciliegina al maraschino