Dartigalongue
ARMAGNAC

RESERVE

La più antica Casa produttrice di Bas Armagnac, con sede a Nogaro, ha sviluppato nuovi prodotti frutto di 15 anni di stretta collaborazione tra Benoît Hillion (direttore e rappresentante della sesta generazione della famiglia) e Ghislain Laffargue (cellar master), i quali hanno introdotto significativi cambiamenti: sono stati ridefiniti gli anni di invecchiamento dei distillati; parallelamente alla classica tostatura forte delle botti di rovere, è stata introdotta una tostatura media, per ottenere armagnac più fruttati.

È stata raddoppiata la durata dell'affinamento, al fine di ottenere blend più armoniosi e complessi.

Il grado alcolico di imbottigliamento è stato aumentato dal "classico" 40% al 42% vol, per offrire aromi più intensi e un migliore equilibrio.

Il logo riporta le lettere "HD" in omaggio a Henri Dartigalongue, colui che registrò ufficialmente il nome dell'azienda presso le autorità locali nel 1920: "H. DARTIGALONGUE & FILS", denominazione che persiste ancora oggi.

Affinamento: da 6 a 12 anni
Suolo: sabbioso-limoso
Uve: Ugni blanc, Baco e Folle Blanche

Note di degustazione
Un blend di eau-de-vie invecchiate a lungo in botti di rovere per esaltarne la complessità. Le note fruttate delle annate più giovani (mela cotta, prugne) si fondono con quelle speziate delle annate di riserva.
Un Bas-Armagnac dal profilo fresco, ricco di gusto e di grande seduzione.