



XO SIGNATURE



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 12 a 20 anni

SUOLO: sabbioso-limoso

UVE: Ugni blanc, Baco e Folle Blanche

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rappresenta la firma dello stile Dartigalongue: freschezza ed eleganza. Offre note di frutta candita (ananas, arancia), rovere tostato e sandalo. Al palato sprigiona una bellissima potenza, speziata ma per nulla aggressiva. Di grande persistenza.



COCKTAIL: "XO" Espresso Martini, Gascon Old Fashioned.



SIGARI ricchi, con aromi di cacao e legni nobili:

Arturo Fuente Magnum Rosado (Rep. Dominicana), Oliva Serie V Belicoso (Nicaragua), Cuaba Distinguidos (Cuba).