

## Armagnac Darroze, Les Grands Assemblages 30 ans

*Darroze staat bekend als dé autoriteit in de Bas-Armagnac!*

*Het huis Francis Darroze is ontstaan toen Francis als patron-cuisinier (\*\*) op zoek naar mooie Armagnacs niet tevreden was met hetgeen hij vond bij de bekende producenten.*

*Bij kleine producenten vond hij het wel en hij maakte een selectie van de Armagnacs die aan zijn eisen voldeden. Daarna gingen ook collega-restaurateurs bij Darroze te rade en hij voorzag ze van zijn selectie. In 1974 is het als apart bedrijf opgezet.*

*Marc, zijn zoon, heeft het bedrijf voortgezet en nu werken ze met een select aantal producenten dat exclusief voor en naar de eisen van Darroze werkt.*

Soort Spirit:	Eaux-de-vie
Variëteit / Type:	Bas-Armagnac
Herkomst:	Gascogne, Roquefort
Land:	Frankrijk
Distillateur:	Darroze werkt samen met wel 45 verschillende Domaines die elk hun eigen eau-de-vie distilleren.
Type distilleerketel:	Alambic Charentais
Bottelaar:	Francis Darroze
Ingrediënten:	Druivendistillaat van Baco, Folle Blanche en Ugni Blanc.
Kleur:	Mahony
Geur:	Gedroogd en geconfijt fruit, kruidig met wat "rancio" tonen.
Smaak:	Prachtige rijp, prachtige geïntergreerde alcohol met een milde lange afdronk.
Rijping:	30 jaar op eikenhouten vaten
Leeftijd / jaartal:	Blend van gemiddeld 30 jaar oude Armagnacs
Alc %:	40%
Website:	<a href="https://www.darroze-armagnacs.com/">https://www.darroze-armagnacs.com/</a>

