

ASSEMBLAGE 30 ANS

MAISON DARROZE



Spiritueux & Co Cognac / Armagnac Armagnac

Armagnac rond, très agréable en dégustation.

Accords mets et vins

Apéritif ou digestif.

Détails

Effervescent : non

Degrès : 43 %

Primeur : non

Bio : non

Contenance : 0,70 L

Âges : 30 ans

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Bas-Armagnac

Domaine : Maison Darroze

Caractéristiques

Terroir : D'influences océaniques (sable) et des montagnes des Pyrénées (fer)

Viticulture : Traditionnelle

Dégustation

Robe : Ambré foncé aux reflets topaze.

Nez : Fruits frais puis caractère épicé qui s'affirme.

HISTOIRE DU DOMAINE

Amoureux de son Sud-Ouest et de sa tradition séculaire, ce cuisinier-culte de la gastronomie landaise initia son fils Francis à l'art culinaire, aux grands vins, aux fine-seaux-de-vie gasconnes. C'est en cultivant ce goût pour la tradition, pour l'authenticité, que Francis Darroze, en parcourant avec son père, oenophile averti et exigeant, ce terroir fameux du Bas-Armagnac et en goûtant des trésors cachés au fin fonds de petits domaines, devint un véritable d'Armagnacs de propriétaires. Les premières découvertes datent des années 50 & 60, puis s'intensifient à partir des années 1970 avec la construction d'un chai spécifiquement dédié au vieillissement. Son fils Marc, œnologue de formation, mis ses pas dans les siens en 1996. Tous deux complémentaires, tous deux « chasseurs de trésors », comme les a surnommés Martine Nouet dans son livre « Eaux-de-vie : le guide », ont sillonné les terres d'Armagnac depuis toutes ces années à la recherche de cet or liquide qu'ils vous proposent. Chasseurs de trésors tout d'abord par goût, mais aussi pour satisfaire une clientèle fidèle à la recherche d'eaux-de-vie de qualité, ils furent ensemble des découvreurs d'Armagnacs. Aujourd'hui, Marc Darroze veille seul sur l'entreprise, Francis Darroze ayant pris une retraite active bien méritée. Il continue l'œuvre de gardien, parfois d'antiquaire initié par son père pour nous rendre ces trésors accessibles.

