

Darroze

ARTISAN D'EXCELLENCE

30 ANS Grands Assemblages



30 ans – Grands Assemblages – 43°

Description :

- 20% ugni blanc et 80% baco
- Armagnacs entre 30 et 39 ans de vieillissement en pièces de chêne gascon de 400 litres
- Distillation à 54%
- Réduction naturelle et ajustement du degré à 43% quelques semaines avant la mise
- Pas de sucre, pas de caramel

Note de dégustation :

Commence à 30 ans l'âge mûr. Le fruit frais s'est transformé en fruit sec et fruit confit, le caractère épicé s'affirme, les premiers arômes de « rancio » apparaissent, l'alcool est parfaitement fondu. La fougue de la jeunesse s'estompe. Ce Grand Assemblage est le parfait exemple d'un magnifique équilibre que l'on trouve dans des eaux de vie de cet âge.