



Spiritueux

BAS ARMAGNAC XO / HORS D AGE DARTIGALONGUE / ETUI

Pays : France
Région : Sud Ouest
Sous région : Bas Armagnac
Cépage(s) : Ugni Blanc, Folle Blanche

Note de dégustation :

Magnifique robe acajou aux reflets cuivrés. Nez ouvert sur des notes de fruits à chair jaune, de pruneau, de vanille et des arômes toastés et grillés. La bouche est d'une belle longueur et se termine sur des notes gourmandes et épicées.



Température de service : Entre 18 et 20 C°
Potentiel de garde :
Suggestion(s) gastronomique :



Chocolat blanc & praliné
Cigare

Commentaires du sommelier :

La maison Dartigalongue est une distillerie familiale créé à Nogaro en 1838. Les eaux-de-vies sont issues du terroir du Bas Armagnac, aux sols limoneux et sableux réputés pour donner des Armagnac fins et élégants. Le Bas Armagnac XO fait figure de référence en la matière. Un vieillissement de minimum 10 ans lui apporte une grande complexité ainsi qu'un touché de bouche souple et savoureux. Un Armagnac gourmand, très facile à apprécier.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

