

Dartigalongue

MAISON FONDÉE EN 1838
BAS - ARMAGNAC
APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE

Notre gamme

Armagnac Experience

ORGANIC ARMAGNAC (70cl - 42,6% vol)

ISSU DE VINS NATURES, CERTIFIÉS « AGRICULTURE BIOLOGIQUE »

FICHE TECHNIQUE

Terroir : sols sablo-limoneux du Bas-Armagnac

Cépages : Baco 22A et Folle Blanche

Vinification : fermentation alcoolique réalisée avec des levures indigènes.

Vins naturels, non soufrés, certifiés AB

Distillation : traditionnelle, à colonne armagnacaise, à 58% vol.

Conditions d'élevage : 100% en chai humide sur terre battue

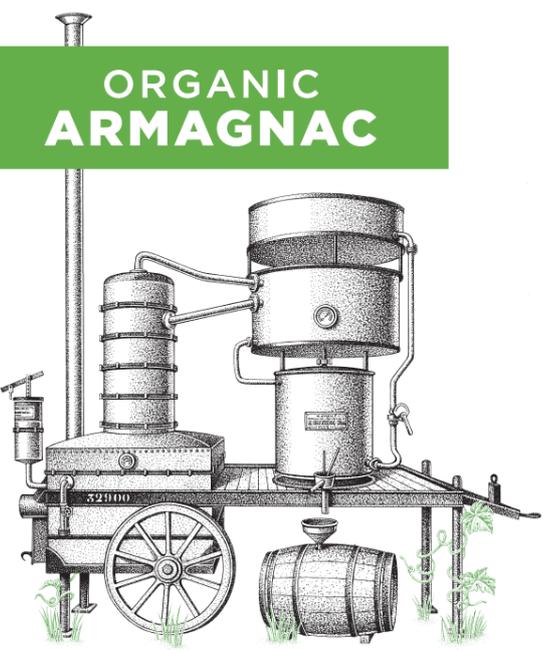
Fûts de chêne : 100% chêne Gascon, chauffes moyennes et fortes

Assemblage : millésimes ayant entre 5 et 10 ans de vieillissement

DEGUSTATION

Arômes : le nez offre de délicates notes fruitées (pêche, prune) et florales. En bouche, l'attaque est franche mais la puissance reste maîtrisée. Arômes de fruits jaunes et de vanille, la finale apporte de subtiles notes boisées et épicées. Un assemblage gourmand, équilibré.

Accords : idéal sur une mousse au chocolat ou une tarte tatin.



ORGANIC ARMAGNAC



Dartigalongue
MAISON FONDÉE EN 1838
BAS - ARMAGNAC
APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE

TERROIR : sols sablo-limoneux du Bas-Armagnac.
CÉPAGES : Baco 22A et Folle Blanche - vins naturels non soufrés, certifiés « Agriculture Biologique ».
DISTILLATION : en alambic armagnacais à colonne à 58 % vol.
ÉLEVAGE : minimum 5 ans en fûts de chênes locaux (Sud-Ouest), à chauffes moyenne et forte, en chai humide.
ARÔMES : fruits jaunes (pêche), notes fleuries, pointe de chêne toasté. La bouche est souple, ronde et gourmande.
ÉCO-RESPONSABILITÉ : packaging sourcé à 100% en France, bouteille légère. Etiquette et étui fabriqués à partir de matériaux recyclés. Non filtré à froid.

Chislain Laffargue (Maître de Chai) Benoit Hillion (Directeur)



Découvrez nos accords mets & Armagnac sur www.dartigalongue.com

42,6% vol. 70cl Nogaro - Gers
Product of France

