



DARTIGALONGUE - ARMAGNAC 15 ANS 70 cl

[Soyez le premier à commenter ce produit](#)

Il reste 39 articles En stock

65,00 €

Disponibilité: En stock

Vue générale rapide

Assemblage de plusieurs Millésimes élevés plus de 15 ans en fûts de chêne. L'attaque en bouche est franche, souple et ronde. Note de rancio et de pruneaux. Long en bouche, finale gourmande avec des arômes pâtisseries (vanille, fruits confits) et d'agrumes.

BAS-ARMAGNAC DARTIGALONGUE 70CL

40% VOL Assemblage de plusieurs Millésimes élevés plus de 15 ans en fûts de chêne

En 1838, Pascal DARTIGALONGUE créa à Nogaro dans le Gers, région où sont réalisés les meilleurs crus, sa Maison d'Armagnac. Leur savoir-faire s'est transmis durant cinq générations, ils remplissent avec foi leur minutieuse et difficile tâche d'éleveur. Tous les ans, ils distillent des vins blancs de la plus prestigieuse origine: le Bas Armagnac. Leurs eaux-de-vie vieillissent en fûts de chêne et sont conservées pendant un grand nombre d'années dans leurs chais centenaires.

Informations supplémentaires

| | |
|--------------------------------|---|
| Description | BAS-ARMAGNAC DARTIGALONGUE 70CL 40% VOL Assemblage de plusieurs Millésimes élevés plus de 15 ans en fûts de chêne |
| | En 1838, Pascal DARTIGALONGUE créa à Nogaro dans le Gers, région où sont réalisés les meilleurs crus, sa Maison d'Armagnac. Leur savoir-faire s'est transmis durant cinq générations, ils remplissent avec foi leur minutieuse et difficile tâche d'éleveur. Tous les ans, ils distillent des vins blancs de la plus prestigieuse origine: le Bas Armagnac. Leurs eaux-de-vie vieillissent en fûts de chêne et sont conservées pendant un grand nombre d'années dans leurs chais centenaires. |
| Nos coups de coeur | Non |
| Millésimes | 2000 |
| Domaine | Armagnac Dartigalongue |
| Type d'Armagnac | XO (Hors d'Âge) > 10 ans |
| Appellation | AOC Armagnac |
| Âge | +15 ans |
| Mise en bouteille | Non |
| Taux d'Alcool (°) | 40 |
| Contenance (Litres) | 0.70 |
| Agriculture | Raisonnée |
| Âge du vignoble | Non |
| Caractéristique(s) | Fruité, Gourmand, Long, Rond |
| Cépages | Non |
| Vinification / Elevage | Minimum 15 ans de vieillissement sous fût de chêne. |
| Densité (pieds/hectare) | Non |
| Département | Gers |
| Distillation | Non |
| Note de Dégustation | Assemblage de plusieurs Millésimes élevés plus de 15 ans en fûts de chêne. L'attaque en bouche est franche, souple et ronde. Note de rancio et de pruneaux. Long en bouche, finale gourmande avec des arômes pâtisseries (vanille, fruits confits) et d'agrumes. |
| Production (hl/hectare) | Non |
| Récompenses | Non |
| Région | Sud-Ouest |

| | |
|-----------------------------|--|
| Surface (hectares) | Non |
| Terroir | Non |
| Unité de Vente | 1 |
| Vendange | Raisin récolté tôt le matin par températures fraîches, égrappé, trié, protégé contre l'oxydation et transporté rapidement au chai. |
| Nombre d'accessoires | Non |
| Accessoires Livrés | Non |