

30 ans d'âge

INFORMATIONS TECHNIQUES :

<p>Sol</p> <p>Terroir du Bas-Armagnac aux sablo-limoneux.</p> <p>Terroir réputé pour donner des eaux-de-vies fines et élégantes.</p> <p>A cheval sur le Gers et les Landes.</p>	<p>Cépages</p> <p>Assemblage de :</p> <p>Baco 22A : longueur en bouche, structure, velouté</p> <p>Ugni Blanc : notes fruitées type poire, pomme</p> <p>Folle Blanche : élégance et notes florales</p>	<p>Distillation</p> <p>Distillation en alambic continu armagnacais à 58% vol</p> <p>Permet de garder le maximum d'arômes et un potentiel de vieillissement remarquable</p>
<p>Fûts de chênes</p> <p>Vieillessement en fûts de chêne gascons (sud-ouest) à gros grains, donnant de la longueur en bouche et de la gourmandise.</p> <p>Chaque année 40% de l'eau-de-vie distillée est placée en fûts neufs.</p>	<p>Chais</p> <p>Alternance de chais secs et chais humides.</p> <p>Les chais secs situés en hauteur, enlèvent la fougue des jeunes eaux-de-vie.</p> <p>Les chais humides leur donnent de la rondeur et de la finesse.</p>	<p>Humain</p> <p>L'élevage est organisé par Ghislain Laffargue, maître de chai depuis 1990.</p> <p>Benoit Hillion, directeur de la Maison, participe à toutes les décisions concernant le chai.</p> <p>Tous les deux créent les assemblages en duo.</p>
<p>Démarche éco-responsable : nos Armagnacs sont élaborés en quasi-totalité avec des produits locaux.</p>		

NOS ASSEMBLAGES

VSOP minimum 4 ans d'âge

- Arômes de **fruits** (pomme cuite, agrumes), de **fleurs** blanches, notes **vanillées** et légèrement boisées. Rond et **souple**, cet assemblage est une belle introduction au style DARTIGALONGUE.
- Accords : fromages à pâtes pressés (Comté, Brebis), chocolat noir

Hors d'âge minimum 10 ans d'âge

- Arômes de vanille, **pruneaux**, chêne toasté, notes de **fruits jaunes**. Belle longueur en bouche qui finit sur des notes gourmandes et **épiciées**. Un Armagnac très facile à apprécier.
- Accords : foie gras, fondant au chocolat

15 ans minimum 15 ans d'âge

- Arômes pâtisseries de vanille, **orange confite**, raisin de Corinthe, **bois de santal**. Cet assemblage est rond, **généreux**, fruité, et a une superbe complexité pour son âge.
- Accords : tarte Tatin, cannelés de Bordeaux

25 ans minimum 25 ans d'âge

- Arômes de d'épices, de **caramel**, finale sur la réglisse. Cet assemblage est **suave**, très **gourmand**, l'alcool est assagi et bien intégré, un vrai dessert à lui tout seul !
- Accords : chocolat au lait, cigare

30 ans minimum 30 ans d'âge

- Arômes de **fruits secs**, d'épices, de fleurs blanches, de **cacao**, de fût de chêne. Ce vieil assemblage se démarque par sa finesse, son élégance et sa **longueur en bouche** remarquable.
- Accords : chocolat, praliné, cigare

