

Pruneaux a L'Armagnac Dartigalongue Арманьяк Прюно́ а Ларманья́к Дартигалон

Страна: Франция

Регион: Арманьяк

Субзона: Баз-Арманьяк

Производитель: Dartigalongue

Крепость: 18% об.

Сорта винограда: Уни Блан

Выдержка: не менее 1 года

Особенность: изготавливается с добавлением аженской сливы, настоя на черном чае и сахарного сиропа

Цвет: темно-янтарный, мутноватый

Аромат: яркие тона изюма, чернослива, черного чая, корицы, марципана и меда

Вкус: плотный, с хорошим балансом сладости и кислотности, с легкой горчинкой, с длительным послевкусием с тонами меда, чернослива, изюма, фиников, сухих трав, черного чая и подлеска

Температура подачи: 8-10 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, с жирными паштетами, в виде топпинга с мороженым и как ингредиент для соуса к филе миньону либо утке конфи



Старейший дом Арманьяка — Дартигалон расположен в коммуне Ногаро (Жер, Гасконь). Дистилляцией арманьяков семья Дартигалон занималась с 1813 года. Тогда же появился и знаменитый лозунг семьи: "Мой Арманьяк — моя сила". Так арманьячный дом

Дартигалон стал известен только в 1838 году, когда Паскаль Дартигалонг перебрался в сердце Гаскони — департамент Жер. Производство было изначально нацелено только на создание арманьяков. Свою продукцию Паскаль Дартигалон отправлял прямо в бочках через порт Байон в Англию и Голландию.

Следующие поколения семьи Дартигалон успешно продолжили дело предка, постепенно расширяя как внутренние, так и внешние рынки сбыта. К середине 50-х годов XX века арманьяки дома Дартигалон были известны и любимы не только во Франции, но и в странах Европы и США. Сегодня во главе дома стоят представители 6 поколения семьи. Сырье для своей продукции, а также дистиллированные спирты семья получает на основе контрактов с 4 винодельнями Баз-Арманьяка.

Западная часть Баз-Арманьяка, в которой выращивается виноград для дома Дартигалон, известна своими песчаными почвами. Выращенный здесь виноград отличается повышенной кислотностью, которая после винификации делает вкус арманьяков округлым и мягким. В настоящее время продукция дома, которую ценят и советуют все ведущие сомелье, представлена в более чем 20 странах мира.