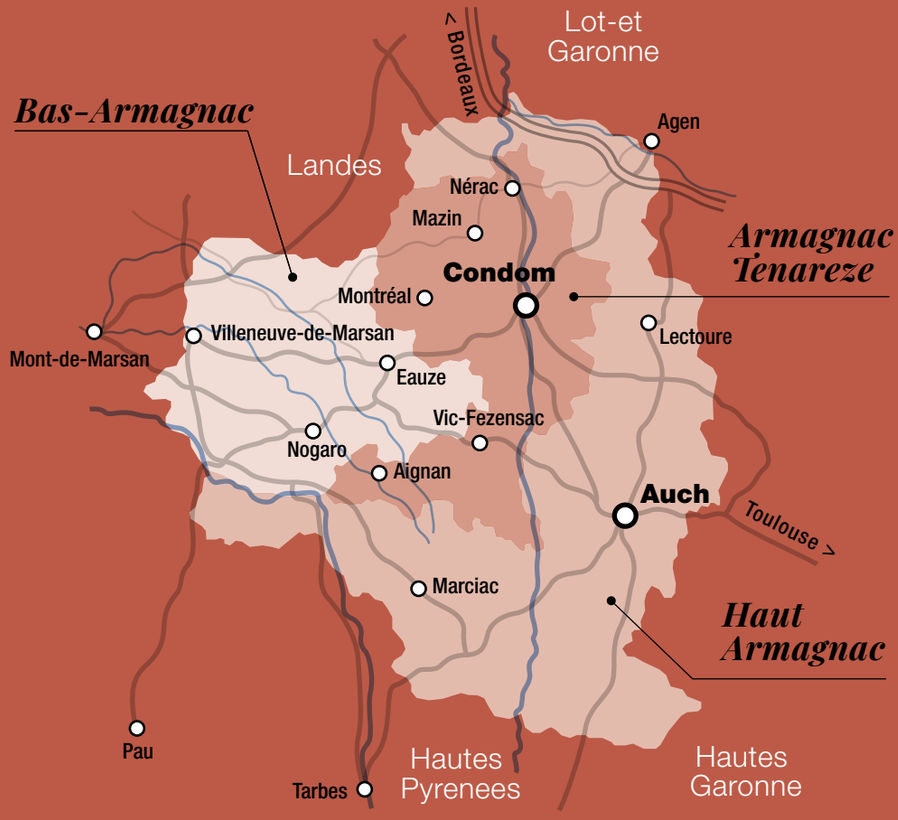
Bas Armagnac



Zona sacra, ove nascono sottili alleanze tra la terra, l'acqua ed il fuoco. Terra secca, arsa e brulla. Possiamo affermare che tutto ciò può apparire sia ancestrale che misterioso. Lasciate a nord-ovest le foreste della Landaise, strade tortuose e strette ci fanno attraversare piccoli paesi costruiti nella pietra. In questa descrizione vi è già tutto il carattere della Guascogna famosa per aver dato i natali ai tre moschettieri.

Le aree di produzione sono così suddivise: ad ovest il Bas Armagnac, zona sabbiosa e vallonata con piccole foreste; al centro Ténarèze, zona transitoria e dal suolo contrassegnato da erosioni; a sud e ad est l'Haut Armagnac, terreno calcareo/argilloso. Le prime tracce dell'Armagnac risalgono al Medioevo quando veniva indicata come Aygue Ardente.

La produzione regolare inizia verso metà del Seicento e circa mezzo secolo più tardi se ne sviluppa il commercio. L'Armagnac viene distillato in alambicchi speciali, detti a ripiani, nei quali i vapori alcolici del vino passano dal basso verso l'alto. Vengono distillati sempre vini d'annata e comunque sempre in inverno. Per i degustatori più raffinati è questa la zona più vocata per ottenere un distillato di eccellente livello.

Domaine de Lasdoux

Angeac Charente

Di proprietà della famiglia Lhéraud dal 1680. Artigiani di generazione in generazione distillano con eleganza un savoir-faire familiare trasmesso con amore, saggezza e rispetto. Qui il vitigno principale è l'Ugni Blanc, il più vocato per ottenere un grande distillato. L'affinamento in fusti di rovere limousin avviene nell'antica cantina "Paradis", costruita per i pellegrini in cammino verso il santuario di Santiago de Compostela al tempo dei cavalieri templari. Dal 1970 i Lhéraud oltre al prestigioso Cognac, distillano sapientemente il Pineau des Charentes ed il Bas Armagnac considerata la più vecchia acquavite di Francia e forse d'Europa. Fieri del loro terroir questi orafi del gusto osano prendere tutti i rischi, uscire dai sentieri battuti e presentare gli accordi più inediti. Nel loro universo invecchiare è un arte che si lavora e la maturità una ricchezza desiderata. A dimostrazione vi basta aprire le porte del "Paradis".

Baron Gaston Legrand Bas Armagnac V.S. 3 anni

40% Ugni blanc
40% Bacco
20% Folle blanche

Le due zone che forniscono i migliori Bas Armagnac sono mondialmente reputate il Ténazère e il Bas Armagnac. Il Bas Armagnac si caratterizza per un profumo ed una intensità aromatica più profonda rispetto al Cognac. Esso si sviluppa attraverso una rusticità di tessitura che poi, con lenta ma inesorabile progressione, si trasforma in un vero cachemire per il palato. Colore ambrato intenso. Aromi leggermente pepati, spezie dolci, frutta secca e nocciole. Al palato un tocco di uva passa, un retro gusto piacevolmente dolce con un bel equilibrio.

Baron Gaston Legrand Bas Armagnac V.S.O.P. 5 anni

40% Ugni blanc
40% Bacco
20% Folle blanche

L'Armagnac è il distillato di vino più antico di Francia e forse del mondo, anche se mancano le prove certe, che attestino la sua nascita prima del whiskey irlandese. Colore ambrato intenso e riflessi ramati. Naso elegante con tocchi leggermente pepati, frutta candita di pera e mela per un finale tutto floreale. In bocca è ampio ed opulento, con sentori di vaniglia e spezie, leggermente fruttato nel finale, struttura densa.

Whisky Original Single Malt

100% malto francese

La maison è lieta di presentarvi l'ultimo nato: il whisky. Prodotto in alambicchi con grande cura, sotto l'amorevole supervisione della famiglia Lhéraud e accompagnato scegliendo con cura botti americane nuove a tostatura media, alta e carbonizzata, per rispettare la tradizione del whisky, donandogli allo stesso tempo una nota di modernità e originalità. Invecchiato per 4 anni in cantina è un whisky autentico e schietto. Il naso è espressivo e delizioso. I frutti gialli compaiono rapidamente, accompagnati da frutti esotici. I cereali e la mineralità completano questo bel naso. Al palato è pieno ed affascinante. Il cioccolato ricopre la frutta. Bel equilibrio.