

DARROZE DOMAINE DE TUCOM 1974 BAS ARMAGNAC 46° 70CL



70cl

Fabricant

Darroze

Titre alcoométrique

46 %

Processus de fabrication

Sobald die Trauben reif sind, werden diese geerntet. So hat der Wein einen niedrigen Alkoholgehalt. Dies führt zu besserer Konzentration der Aromen und ermöglicht einen hohen Säuregehalt, der für die natürliche Konservierung unerlässlich ist. Die Destillation erfolgt durch die typische Armagnac-Brennblase. Danach kommt das Destillat in regionalen Eichenfässern für 24 Jahre.

300.00

(y compris la TVA)