# L’eccellenza dell’Armagnac

armagnac-le-marque-xo-10e5d60a

Ci sono settecento anni di storia dietro ad una bottiglia di Armagnac. Una storia che vede intrecciarsi tre differenti culture – quella romana, quella araba e quella celtica - che hanno contribuito, in epoche diverse, alla realizzazione di un prodotto certamente unico. Gli antichi Romani introdussero i vigneti nelle terre galliche, più tardi gli Arabi fecero conoscere l’alambicco e infine i Celti ci hanno tramandato l’importanza dell’utilizzo delle botti.

armagnac-le-marque-extraL’Armagnac, acquavite di vino francese a Denominazione di Origine Controllata, è prodotta esclusivamente nella regione storica della Guascogna e nasce dalla lavorazione di quattro tipici vitigni, l’Ugni Blanc, il Colombard, la Folle Blanche e il Baco Blanc. Un prodotto artigianale, elaborato in piccole quantità, ottenuto dalla distillazione delle uve bianche nei tipici alambicchi e invecchiato per anni nelle antiche botti di rovere.

Piccoli grandi capolavori che LE MARQUE ha voluto riscoprire tra i tanti piccoli produttori locali per portare a conoscenza di un numero maggiore di consumatori queste perle rare e autentiche sconosciute ai più. Dalla ricerca della perfezione nasce una collezione di tre referenze destinate non solo a un consumatore maschile ma che possono essere declinate anche al femminile grazie a un gusto unico ed elegante adatto a un palato curioso ed esigente.

armagnac-le-marque-v-s-o-p**LE MARQUE V.S.O.P.** rivela al naso note floreali di tiglio, aromi di vaniglia, susine e menta che si ritrovano poi nel palato unite a note di caramello e cedro candito. L’impressione è di una lunga freschezza per un piacere da assaporare lentamente.

**LE MARQUE X.O.** è un Armagnac più complesso che presenta all’olfatto note floreali, aromi di zucchero caramellato, pan di zenzero e vaniglia. Una gradevolissima sensazione al palato poiché si rivela morbido e ampio con sentori di prugna, mela cotogna, legno e liquirizia.

**LE MARQUE EXTRA** è il più regale tra gli Armagnac della collezione. Un’esperienza di gusto unica con un primo approccio al naso che ci regala sentori di noci, prugna, liquirizia, frutta essiccata e

caramello per proseguire quindi nel palato con straordinaria eleganza con note di cacao amaro, mandorle tostate, vaniglia e aromi di arancia.

Tre grandissimi Armagnac che LE MARQUE propone con una veste di grande classe grazie a bottiglie di raffinato design. Tre veri gioielli che, grazie alla loro elegante versatilità, si consiglia di degustare o come aperitivo con un cubetto di ghiaccio, o miscelato nei cocktail, come digestivo o, perché no, come accompagnamento di un pasto raffinato.

Gli Armagnac LE MARQUE sono importati e distribuiti da D&C, storico distributore italiano nel settore confectionery e beverage.

www.dec.it