CROIX DE SALLES***



En 1870, Joseph Dartigalongue adquirió la propiedad de "Lacroutz à Salles d'Armagnac" de donde proviene el nombre de "Croix de Salles". En ella plantó un viñedo moderno de más de 30ha. e instaló una destilería de Armagnac.
Para la elaboración del Croix de Salles sólo se utilizan los vinos blancos procedentes de cepas determinadas por la reglamentación, vinificados por el sistema tradicional y sin trasiegos.
El Croix de Salles *** es el producto básico de lacasa Dartigalongue. Se trata de un armagnac joven que ha permanecido un mínimo de dos años en barrica de roble francés. Muestra las características básicas de un buen aguardiente junto con notas incipientes de crianza.

Productor:	Dartigalongue - Bas Armagnac
Denominación:	Appellation Bas Armagnac Contrôlée
Origen:	Francia / Armagnac
Graduación:	40 º
Presentación:	70 cl.
Producto base:	Uvas de las variedades Ugni Blanc, Colombard y Folle Blanche
Superficie del viñedo:	30 ha
Suelo:	Arenoso
Crianza:	Mínimo 2 años
Tipo de barrica:	Roble francés
Modo de servicio:	- Servir a temperatura ambiente o con hielo como aperitivo. - Con café, té o infusiones. - Como base para cócteles simples - En combinado con tónica o zumos de fruta - Como sustituto del vinagre para aliñar ensaladas - Para cocina y repostería - Para maridar una comida, acompañado de un vaso de agua
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de espirituoso:	Bas Armagnac

NOTAS DE CATA

Aguardiente de oro pajizo poco profundo, brillante y limpio, con reflejos ligeramente dorados. De nariz simple pero agradablemente floral con frutos blancos bien maduros. En boca es franco y entero, es un armagnac bien destilado sin esteres ni agresividad.
Es redondo y joven. Recuerda notas florales y de frutas como las ciruelas i las pasas.