

Laberdolive

# BAS ARMAGNAC DOMAINE DE JUARREY 1923

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Bas Armagnac

**Zona produttiva** Labastide d'Armagnac

**Vitigni** Baco, Colombard, Ugni Blanc, Folle Blanche

**Tipologia del terreno** Sabbia rocciosa

**Distillazione** Le uve vengo raccolte manualmente. Dopo la pressatura i succhi dei vari vitigni vengono assemblati, tranne il Folle Blanche che viene distillato e invecchiato separatamente. La distillazione viene effettuata in alambicchi "armagnacais" tradizionali scaldati tassativamente su legno per l'ottenimento di acquavite a 53° C

**Invecchiamento** Le acquaviti vengono lasciate maturare in fusti di quercia fabbricati esclusivamente con il legno di alberi cresciuti nella proprietà. La permanenza in legno nuovo dura circa 3 anni. L'invecchiamento viene successivamente protratto per lunghi anni in botti.

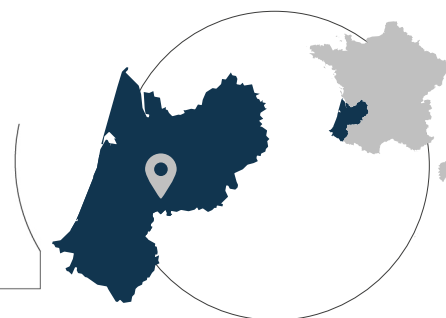
**Gradazione alcolica** 44% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambrato e limpido.

**Profumo** Al naso manifesta un bouquet ricco, con note di prugna, noce moscata e vaniglia, arricchito da sfumature di cuoio e tabacco che svelano il suo importante invecchiamento.

**Sapore** Al palato è leggermente affumicato, dominano i sapori di frutta secca e spezie leggere, culminando in un finale lungo.



LABASTIDE D'ARMAGNAC / FRANCIA

*Laberdolive*



ANNO DI FONDAZIONE | 1893



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA  
CON ALAMBICCHI DEL 1893

