

Laberdolive

BAS ARMAGNAC DOMAINE DE JUARREY 1962

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.

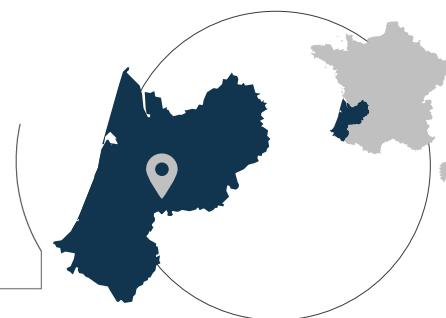
Gradazione alcolica 44% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Color ambra profondo con riflessi dorati.

Profumo Offre al naso un bouquet complesso e avvolgente. Note di frutta secca, prugna, vaniglia e un tocco di spezie come il cacao e la noce moscata si fondono in un equilibrio sublime.

Sapore Al palato, emerge la sua struttura elegante e vellutata, con sapori ricchi e persistenti che rievocano gli aromi percepiti all'olfatto.



LABASTIDE D'ARMAGNAC / FRANCIA

Laberdolive



ANNO DI FONDAZIONE | 1893



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA
CON ALAMBICCHI DEL 1893

