

Laberdolive

BAS ARMAGNAC DOMAINE DE JUARREY 1976

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.

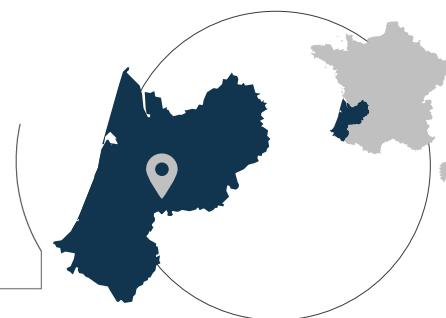
Gradazione alcolica 44% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato e limpido.

Profumo Al naso, si distinguono note profonde di cacao, vaniglia e frutta secca, con accenti speziati e una leggera traccia di legno pregiato, eredità del lungo invecchiamento in barrique.

Sapore In bocca si rivela equilibrato e strutturato. Si avvertono le note di prugna matura e di albicocca secca, mescolate a sfumature di miele e tabacco. Una texture vellutata porta ad un finale lungo e persistentemente aromatico, segnato da una dolcezza elegante e mai sovraccaricante.



LABASTIDE D'ARMAGNAC / FRANCIA

Laberdolive



ANNO DI FONDAZIONE | 1893



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA
CON ALAMBICCHI DEL 1893

