

Laberdolive

BAS ARMAGNAC DOMAINE DE JUARREY 1979

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.

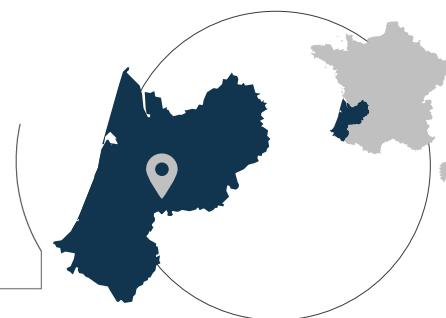
Gradazione alcolica 44% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato e limpido.

Profumo Al naso offre profumi intensi di frutta matura, con note di prugna, mela cotta e sfumature di cioccolato e spezie.

Sapore Al palato, è vellutato e ricco, con un equilibrio perfetto tra dolcezza e acidità, che culmina in un finale lungo e persistente, arricchito da note di vaniglia, caramello e legno tostato.



LABASTIDE D'ARMAGNAC / FRANCIA

Laberdolive



ANNO DI FONDAZIONE | 1893



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA
CON ALAMBICCHI DEL 1893

