

Laberdolive

BAS ARMAGNAC DOMAINE DE JUARREY 1989

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.

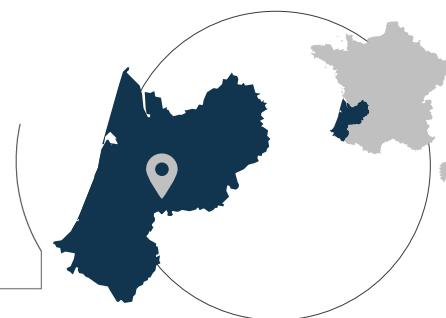
Gradazione alcolica 46% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato e profondo, con riflessi che brillano di tonalità dorati sotto la luce.

Profumo Al naso, con aromi di prugne mature, di vaniglia e un elegante accenno speziato di cannella e chiodi di garofano, dovuti alla lunga maturazione in botte. L'invito olfattivo è arricchito da un intrigante sentore di cacao.

Sapore In bocca, si presentano subito le tonalità morbide del caramello e la dolcezza del miele, bilanciate da una vivace acidità che porta freschezza e longevità al palato.



LABASTIDE D'ARMAGNAC / FRANCIA

Laberdolive



ANNO DI FONDAZIONE | 1893



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA
CON ALAMBICCHI DEL 1893

