



# LABERDOLIVE

Schede tecniche

*Laberdolive*

Laberdolive

# BAS ARMAGNAC HORS D'AGE

## 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.

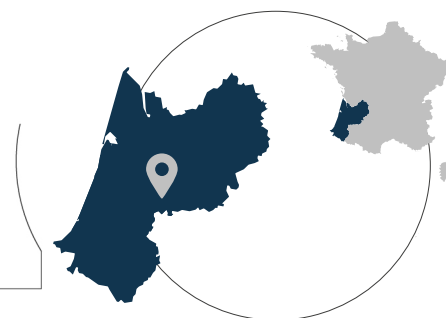
**Gradazione alcolica** 42% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambrato e limpido, con riflessi dorati.

**Profumo** Al naso arriva con sentori delicati, note di fiori secchi e sfumature vanigliate.

**Sapore** In bocca è morbido e soave, con i tannini che rimangono discreti e non invadenti. In persistenza spiccano gli aromi di pepe e arancio.



LABASTIDE D'ARMAGNAC / FRANCIA

Laberdolive



ANNO DI FONDAZIONE | 1893



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA CON ALAMBICCHI DEL 1893



Laberdolive

# BAS ARMAGNAC DOMAINE DE JUARREY 1993

## 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.

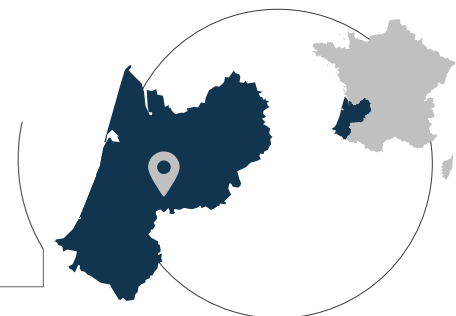
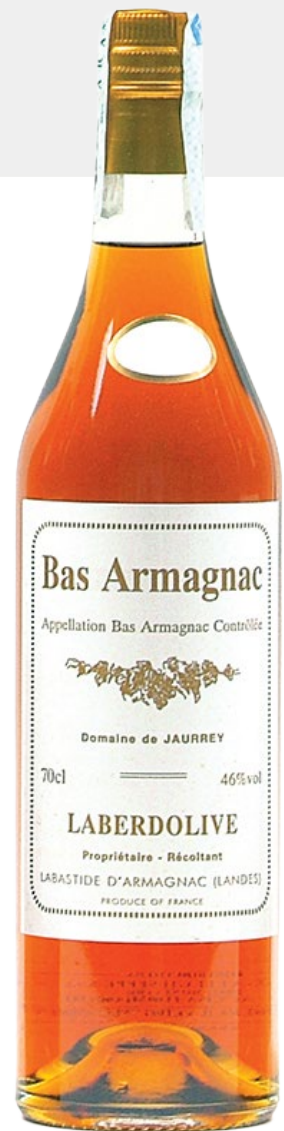
**Gradazione alcolica** 46% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambrato e limpido.

**Profumo** Il naso è deliziato da profumi floreali, eterei e coinvolgenti.

**Sapore** Al palato dimostra di avere un sapore dolce, con aromi sensuali, note di legno, sapori fruttati, persistenti e raffinati.



LABASTIDE D'ARMAGNAC / FRANCIA

*Laberdolive*



ANNO DI FONDAZIONE | 1893



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI  
ROVERE



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA  
CON ALAMBICCHI DEL 1893



Laberdolive

# BAS ARMAGNAC DOMAINE DE JUARREY 1992

## 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.

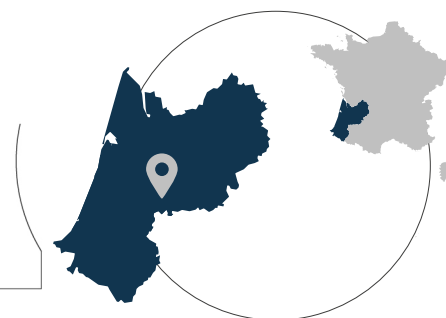
**Gradazione alcolica** 46% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambrato e limpido.

**Profumo** Il naso è deliziato da profumi di pesca, risulta morbido ed elegante.

**Sapore** Al palato risulta dolce e raffinato.



LABASTIDE D'ARMAGNAC / FRANCIA

*Laberdolive*



ANNO DI FONDAZIONE | 1893



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA  
CON ALAMBICCHI DEL 1893



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.

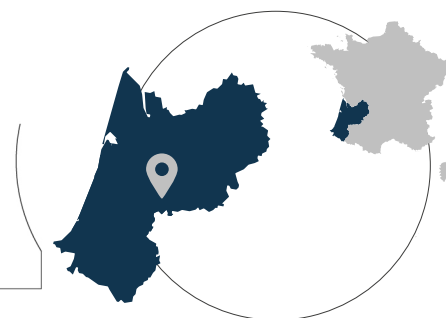
**Gradazione alcolica** 46% Alc. /Vol.

## 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



Laberdolive

# BAS ARMAGNAC DOMAINE DE JUARREY 1986

## 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.

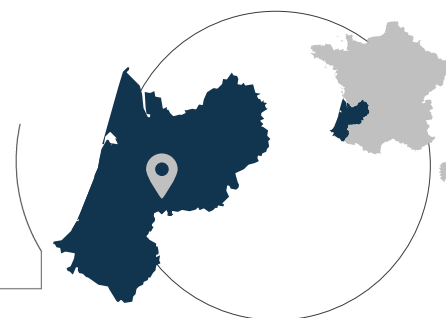
**Gradazione alcolica** 46% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambrato e limpido.

**Profumo** Aromi tradizionali ed eleganti.

**Sapore** Presenza sfumata di tannini dati dal legno di quercia vecchio, e la ricchezza dei frutti maturi.



LABASTIDE D'ARMAGNAC / FRANCIA

*Laberdolive*



ANNO DI FONDAZIONE | 1893



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA  
CON ALAMBICCHI DEL 1893



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.

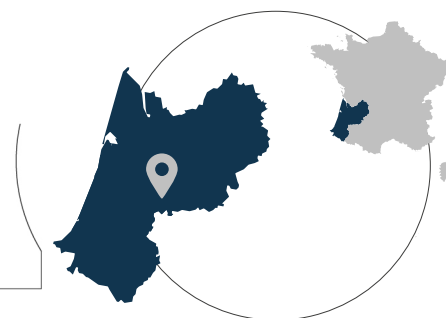
**Gradazione alcolica** 44% Alc. /Vol.

## 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



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



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.

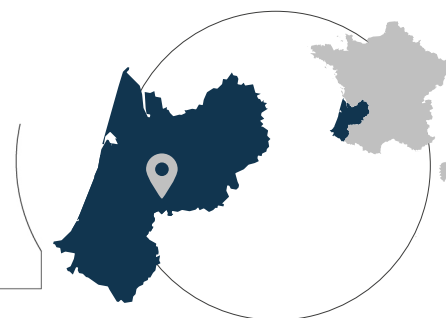
**Gradazione alcolica** 44% Alc. /Vol.

## 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



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.

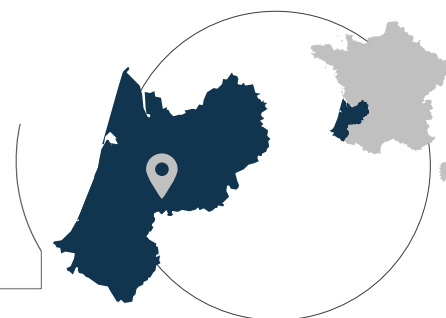
**Gradazione alcolica** 44% Alc. /Vol.

## 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

