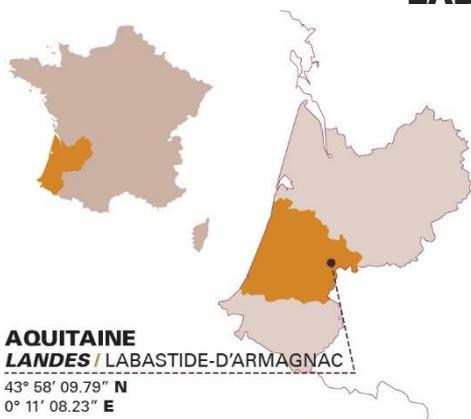




40240 Labastide d'Armagnac

BAS ARMAGNAC DOMAINE JUARREY 1946

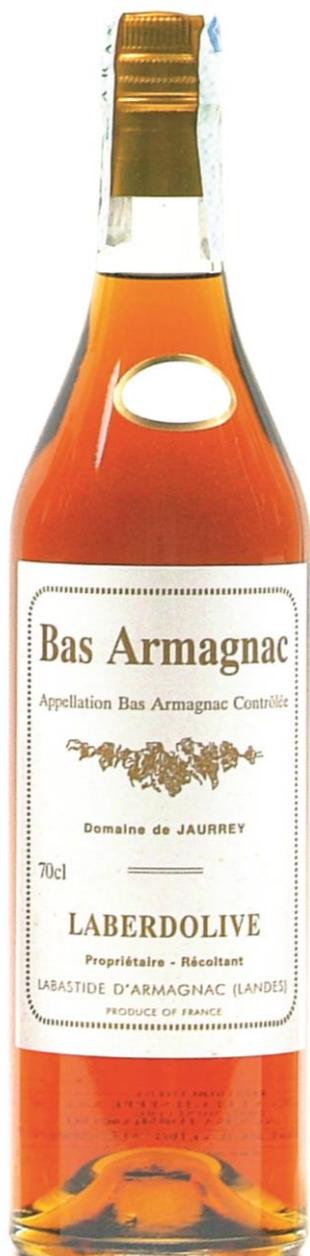
LABASTIDE- D'ARMAGNAC/LANDES



AQUITAINE

LANDES / LABASTIDE-D'ARMAGNAC

43° 58' 09.79" N
0° 11' 08.23" E



Anno di fondazione **1893. Propriétaire Récoltant a ciclo chiuso**, dalla produzione di uva su terreni propri, alla vinificazione, alla distillazione, all'invecchiamento. Possiede due **alambicchi Charentais** tra i più antichi ancora in funzione, fabbricati nel 1893, e riscaldati tuttora con fuoco di legna. I Bas Armagnac Laberdolive sono caratterizzati dalla **tipicità del "terroir"**; la dominante è una presenza sfumata di tannini da vecchie botti e una ricchezza di frutti maturi



TIPOLOGIA

Bas-Armagnac



ZONA PRODUTTIVA

Labastide- D'Armagnac



VITIGNO

Baco, Colombard, Ugni- blanc, Folle Blanche



TIPOLOGIA DI TERRENO

Sabbia rossiccia



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



AFFINAMENTO

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

43% Alc. /Vol.



COLORE

Il colore è ambrato con riflessi dorati che testimoniano la lunga maturazione in botti di rovere



PROFUMO

Al naso, si distinguono note evolute di frutta secca, cacao, vaniglia e legno, con un tocco di spezie dolci che aggiunge complessità.



SAPORE

In bocca, l'Armagnac si rivela estremamente morbido e vellutato, con una ricchezza che persiste a lungo sul palato, terminando con un retrogusto elegante e persistentemente aromatico.