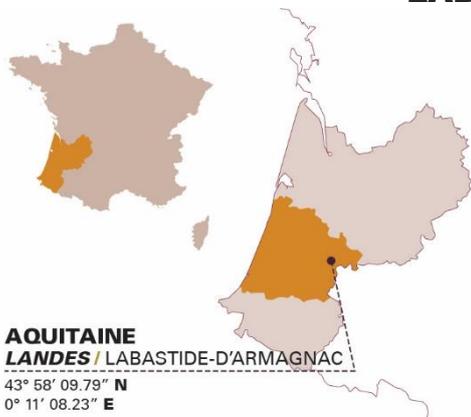




40240 Labastide d'Armagnac

BAS ARMAGNAC DOMAINE JUARREY 1989

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

46% Alc. /Vol.



COLORE

ambrato profondo, con riflessi che brillano di tonalità dorati sotto la luce.



PROFUMO

Al naso, con aromi di prugne mature, di vaniglia e un elegante accento 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.