



BAS ARMAGNAC 1973

LABERDOLIVE

Domaine de Jaurrey

Situation : La famille LABERDOLIVE est établie entre Landes et Gers à Labastide D'Armagnac depuis environ les années 1860 au Domaine D'Escoubes. Génération après génération, ils feront l'acquisition de propriétés voisines; le Domaine de Jaurrey en 1893, le Domaine de Pillon en 1956, et le Domaine de Labrunne en 1963. L'ensemble de leur vignoble Armagnacais représente 40 hectares avec comme encépagement le Bacco, le Colombard, l'Ugni-blanc et la Folle blanche. La distillation est conduite en Alambic Armagnacais traditionnel puis les eaux de vie sont logées dans des pièces de chêne fabriquées avec les bois de leur propriété, et vieilli dans des fûts ayant perdus leurs tanins. Les Grands Bas-Armagnacs LABERDOLIVE issus de ces sols sablonneux nommés "Sables Fauves" sont souvent fruités avec des nuances épicées et développe beaucoup de rondeur, de finesse et d'élégance pour vous laisser en finale une merveilleuse longueur en bouche de pur plaisir.

Couleur : ambre cuivré profond

Nez : Très élégant et complexe à la fois, le nez s'ouvre sur des notes de tabac blond, boite à cigare et épices douces.

Bouche : C'est avec une remarquable finesse que se dévoile la bouche, avec des saveurs de fruits secs (vieille noix, rancio) et de bois précieux. La richesse et l'ampleur n'en finissent pas de nous dévoiler des notes de muscade, de cannelle, en évoluant vers des notes plus exotiques et florales à la fois.

Finale : Très persistante, la finale laisse cette trame finement boisée, le cigare et les épices.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com

Site : www.cave-de-longchamp.com