

# CHATEAU DE LAUBADE

B A S A R M A G N A C

## CHÂTEAU DE LAUBADE 21 ANS

### HISTOIRE

Le Château de Laubade a été fondé en 1870, au cœur de la Gascogne.

Aujourd'hui, la 3ème génération de la famille veille à la destinée de ce vignoble de 105 hectares qui fait face aux Pyrénées, au cœur du terroir du Bas Armagnac, le plus noble de l'appellation.

### VIGNOBLE

- ❖ 105 hectares en Bas Armagnac
- ❖ Quatre cépages traditionnels: Ugni-Blanc, Folle Blanche, Colombard et Baco (le plus emblématique)
- ❖ Agriculture raisonnée: fumures organiques produites par 600 brebis

### ELABORATION DU 21 ANS D'ÂGE

- ❖ Assemblage de Baco, Folle Blanche et Colombard issus de la propriété
- ❖ Distillation « maison » simple et séparée, cépage par cépage
- ❖ Façonnage à la propriété des barriques de chêne de Gascogne pour un élevage de la plus grande finesse
- ❖ Élevage de 21 ans minimum, ainsi que 22, 23, 24 et 25 ans d'âge.
- ❖ Traçabilité totale durant le vieillissement

### ALLIANCES

Le 21 ans d'âge est à savourer en digestif entre amis ou en famille.

À découvrir avec une tarte aux noix au caramel beurre salé, un Bavarois chocolat vanille ou un Amaretti au café.



### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

La robe est d'une belle couleur ambrée profonde. Le nez est intense et développe des notes de fruits confits, de caramel au beurre salé mêlé à une touche épicée, de la prune bien mûre et un boisé élégant.

En bouche, les fruits mûrs et les épices se fondent sur une superbe texture qui se poursuit jusqu'au milieu de bouche. La finale, complexe, est remarquable par sa longueur.

### PALMARÈS ET RÉCOMPENSES

Double Médaille d'Or, San Francisco World Spirits Competition 2023