

Blanche Armagnac

AOC BLANCHE ARMAGNAC

Le **Château de Laubade** a été fondé en 1870, au cœur du Bas Armagnac, terroir le plus noble. Aujourd'hui, la troisième génération de la famille Lesgourgues s'inscrit dans un modèle durable et veille à la destinée du plus grand vignoble de l'appellation, avec 105 hectares, faisant face aux Pyrénées, où l'emblématique Baco reste le cépage majoritaire.

Un vignoble exclusivement dédié au Bas Armagnac et qui permet au **Château de Laubade**, élevé au rang de *World Class Distillery*, d'atteindre **l'excellence en toute indépendance**.



ÉLABORATION

- Appellation d'Origine Contrôlée récente.
- Raisins issus exclusivement de la propriété.
- Distillation minutieuse et spécifique de la Blanche pour extraire un maximum d'arômes.
- Elevage en cuve inox pour garder fraîcheur et intensité aromatique originelle.
- Assemblage principalement à partir du cépage Folle Blanche.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe blanche transparente et brillante. Nez aromatique, frais. Des notes de fruits à chair blanche puis florales. Bouche ronde, équilibrée, suave et souple en finale. Une belle longueur et plein d'énergie.

NOTRE AVIS

À boire frappée pour révéler ses qualités aromatiques. Excellente base premium pour revisiter les grands classiques du cocktail et expérimenter de nouvelles créations. À la maison avec un bitter ou un ginger ale de qualité.

Alcool 42% vol. 70 cl. Avec ou sans étui.

Médaille d'Argent au World Spirits Awards
en 2012
85-89/100 au Wine Enthusiast en 2009