



CHÂTEAU DE LAUBADE

INTEMPOREL 12 ANS

BAS ARMAGNAC

HISTOIRE

Le Château de Laubade a été fondé en 1870, au cœur du Bas Armagnac, terroir le plus noble. Aujourd'hui, la 3ème génération de la famille Lesgourgues veille à la destinée du plus grand vignoble de l'appellation avec 105 hectares, faisant face aux Pyrénées.

VIGNOBLE

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

ELABORATION

- Raisins issus exclusivement de la propriété
- Distillation « maison » en continu en alambic à colonne, cépage par cépage
- Façonnage à la propriété des barriques de chêne de Gascogne pour un élevage de la plus grande finesse
- Assemblage de plus de quinze eaux-de-vie différentes dont la plus jeune a 12 ans et la plus ancienne 20 ans d'âge. Le cépage Baco est largement majoritaire
- Traçabilité totale durant le vieillissement

DEGUSTATION

L'Intemporel 12 ANS est à déguster en conclusion d'un dîner. Il accompagne un Roquefort, une tourtière et les pommes et poires au four.



Le Mot du Maître de Chai, François Laura

Le Château de Laubade Intemporel 12 ANS offre une palette aromatique classique du bas armagnac. La couleur est ambrée foncée. Le nez offre des arômes de fruits confits, épices, vanille, chêne et pruneau. Le colombar apporte ses caractéristiques épicées et poivrées. En bouche, il est racé, puissant et riche. Son rancio typique des vieux bas armagnacs est net et persistant.