

CHATEAU DE LAUBADE



APPELLATION **BAS ARMAGNAC** CONTRÔLÉE

BRUT DE FUT MILLÉSIME 1980

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, Colombar et Baco (le plus emblématique)
- ❖ Agriculture raisonnée: fumures organiques produites par 600 brebis

ELABORATION DU BRUT DE FÛT 1980

- ❖ Millésime issu exclusivement des raisins de la propriété
- ❖ Distillation « maison » simple et séparée, cépage par cépage; le 1980 provient exclusivement des cépages Baco, Colombar et Ugni Blanc
- ❖ Façonnage à la propriété des barriques de chêne de Gascogne pour un élevage de la plus grande finesse
- ❖ Millésime volontairement laissé à son degré naturel jusqu'à sa mise en bouteille. Degré: 46,7%
- ❖ Traçabilité totale durant le vieillissement qui met en avant le pedigree de ces Bas Armagnacs d'excellence. Ce 1980 est issu de notre chai N°2.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Belle couleur ambrée profonde à reflets orangés et tuilés.

Nez riche et complexe, arômes de café, toffee, pâtisserie, fruits exotiques et amande

En bouche, attaque souple et douce, suivie d'une belle richesse et complexité en milieu de bouche. Le tout sur une jolie acidité pleine de délicatesse. La finale est marquée par les notes de miel, de toasté, de vanille et d'épice. Extrêmement sensuel.

Paul F. Pacult, Spirit Journal

- Brut de fût 1982 - 95/100 – **Médaille d'Or**, World Spirits Awards, Austria (2012)
- Brut de fût 1974 - 90/100 – **Médaille d'Or**, World Spirits Awards, Austria (2011)

- Brut de fût 1980 - 92/100 – **Médaille d'Or**, World Spirits Awards (2011)
- **** Highest Recommendation – Spirit Journal
- Brut de fût 1984 - 95/100 – **Médaille d'Or**, World Spirits Awards (2011)