

CHATEAU DE LAUBADE



APPELLATION **BAS ARMAGNAC** CONTRÔLÉE

BLANCHE ARMAGNAC



CONSEILS DE DÉGUSTATION

La Blanche sera très appréciée frappée pour révéler des qualités aromatiques, et fera aussi une excellente base premium pour revisiter les grands classiques du cocktail et expérimenter de nouvelles créations.

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 de 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 DE LA BLANCHE

- ❖ 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 réputé pour offrir une eau-de-vie intensément aromatique, fraîche, fruitée, florale, avec une bouche ronde, équilibrée et souple en finale

PALMARÈS ET RÉCOMPENSES

2012:
89/10 - Médaille d'Argent - World Spirits Awards, Autriche

2009 :
85-89/100 - Wine Enthusiast - États-Unis

2008 :
* * * - F. Paul Pacult's Spirit Journal
Médaille d'Argent - International Wine & Spirits Competition - Londres

Médaille d'Argent - San Francisco
World Spirits Competition