



# CHÂTEAU DE LAUBADE

## SIGNATURE 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 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, Colombard et Baco (le plus emblématique)
- Agriculture raisonnée: fumures organiques produites par 600 brebis

### ELABORATION

- Raisins issus exclusivement des raisins 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
- Le Signature est le fruit de la sélection des plus fines eaux-de-vies principalement issues des cépages Ugni Blanc et Folle Blanche.
- Traçabilité totale durant le vieillissement
- Signature est mis en bouteille à 42% vol. afin d'offrir un bel équilibre entre le nez floral et fruité, et la bouche à la fois généreuse et complexe.

### DEGUSTATION

Le Château de Laubade Signature se déguste aussi bien en apéritif qu'en digestif. Il est également fortement recommandé comme base de cocktails ou accompagné d'un tonic naturel.



### Le Mot du Maître de Chai, François Lasportes

« Une belle robe dorée avec un nez intense et expressif porté sur les fruits frais: pêche, abricot et prune. Notes épicées de vanille, réglisse et de thé, accompagnées de subtiles notes de lierre et de tilleul. En bouche, une attaque souple suivie d'une évolution puissante. Finale relevée sur de belles notes boisées et grillées. »