



CHÂTEAU DE LAUBADE

BLANCHE ARMAGNAC

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

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

DEGUSTATION

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.



PAMARÈS ET RÉCOMPENSES

Médaille d'Argent

85-89/100

*** * ***

Médaille d'Argent

2008

Médaille d'Argent

World Spirits Awards - Austria, 2012

Wine Enthusiast - USA, 2009

F. Paul Pacult's Spirit Journal, 2008

International Wine & Spirits Competition - London,

World Spirits Competition - San Francisco, 2008