



# CHÂTEAU DE LAUBADE

V.S.O.P

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

- Raisins issus exclusivement 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
- Élevage entre 6 à 12 ans, cépage par cépage et millésime par millésime
- L' Ugni-Blanc et la Folle Blanche sont majoritaires
- Traçabilité totale durant le vieillissement

## DEGUSTATION

Le V.S.O.P. est un assemblage « plaisir » à déguster en digestif ou en apéritif. Avec un fromage frais caillé sucré au miel, des fraises guarigettes au sucre de canne suivi d'un café léger.



---

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

« De teinte jaune or, le V.S.O.P. est riche en arômes de fruits mûrs, prune, pâtisserie, vanille, agrume. En bouche il est suave, délicat, avec une belle longueur. »