



CHÂTEAU DE LAUBADE

X.O

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 15 et 25 ans, cépage par cépage et millésime par millésime, avec une dominante d'Ugni-Blanc et de Colombard
- Traçabilité totale durant le vieillissement

DEGUSTATION

Le X.O. est à savourer en digestif entre amis ou en famille. À découvrir avec un Pont l'Évêque ou un Livarot, une tarte Tatin, un soufflé chocolaté ou nature, flambé avec le même X.O.



Le Mot du Maître de Chai, François Lasportes

«La couleur est d'un ambré soutenu, brillante. Le nez est intense et développe des arômes de pruneau, vanille, cannelle, cacao, café, amande, pain grillé mais aussi d'écorce d'orange et d'abricot sec.

En bouche, l'eau-de-vie est ronde, veloutée, complexe, marquée par une grande élégance et par l'harmonie de ses parfums. La persistance aromatique est supérieure à quinze minutes. »