



CHÂTEAU DE LAUBADE

BRUT DE FÛT MILLÉSIME 1980

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

- Millésime issu exclusivement des raisins de la propriété
- Distillation « maison » simple et séparée, cépage par cépage; le 1980 provient exclusivement des cépages Baco, Colombard et Ugni Blanc
- Façonnage à la propriété des barriques de chêne de Gascogne pour un élevage de la plus grande finesse
- Millésime volontairement laissé à son degré naturel jusqu'à sa mise en bouteille. Degré: 46,7%
- Traçabilité totale durant le vieillissement. Ce 1980 est issu de notre Chai n2.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

« Belle couleur ambrée profonde à reflets orangés et tuilés.

Nez riche et complexe, arômes de café, toffee, pâtisserie, fruits exotiques et amande.

En bouche, attaque souple et douce, suivie d'une belle richesse et complexité en milieu de bouche. Le tout sur une jolie acidité pleine de délicatesse. La finale est marquée par les notes de miel, de toasté, de vanille et d'épice. Extrêmement sensuel. »

-Paul F. Pacult, *Spirit Journal*

PALMARÈS ET RÉCOMPENSES :

- Brut de fût 1982 - 95/100 – **Médaille d'Or**, World Spirits Awards, Austria (2012)
- Brut de fût 1984 - 95/100 – **Médaille d'Or**, World Spirits Awards (2011)
- Brut de fût 1974 - 90/100 – **Médaille d'Or**, World Spirits Awards, Austria (2011)
- Brut de fût 1980 - 92/100 – **Médaille d'Or**, World Spirits Awards (2011)

