



CHÂTEAU DE LAUBADE

EXTRA SINGLE-ESTATE

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 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
- Assemblage créé à partir de la réserve privée de la famille Lesgourgues, avec plus de cinquante eaux-de-vie dont la grande majorité a vieilli plus de 35 ans.
- Traçabilité totale durant le vieillissement

DEGUSTATION

- L'EXTRA est à savourer avec un dessert aux noix et chocolat suivi d'un café corsé.



Le Mot du Maître de Chai, François Lasportes

«Le Château de Laubade EXTRA est la quintessence des assemblages de la maison. La couleur est acajou profond. Le nez est d'une grande richesse et très expressif. Il offre des arômes de pruneau, réglisse, pain grillé, miel, café; cacao, fruits confits, bois exotique, noix, noisette, tabac. En bouche, il est riche et très long. Ce bas armagnac semble ne jamais finir d'exprimer délicatement ses arômes. Il fait partie des très grands assemblages. »