



CHÂTEAU DE LAUBADE

INTEMPOREL HORS D'ÂGE

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 de plus de quinze eaux-de-vie différentes dont la plus jeune a 12 ans et dont certaines proviennent de réserves très anciennes. Le cépage Baco est largement majoritaire
- Traçabilité totale durant le vieillissement

DEGUSTATION

L'Intemporel Hors d'Âge, est à déguster en conclusion d'un dîner. Il accompagne un Roquefort, une tourtière et les pommes et poires au four.



Le Mot du Maître de Chai, François Lasportes

Le Château de Laubade Intemporel Hors d'Âge offre une palette aromatique classique du bas armagnac. La couleur est ambrée foncée. Le nez offre des arômes de fruits confits, épices, vanille, chêne et pruneau. Le colombard apporte ses caractéristiques épicées et poivrées. En bouche, il est racé, puissant et riche. Son rancio typique des vieux bas armagnacs est net et persistant.