

L'Agricole – Une Curiosité de Laubade

AOC BAS ARMAGNAC

Le **Château de Laubade** a été fondé en 1870, au cœur du Bas Armagnac, terroir le plus noble. Aujourd'hui, la troisième génération de la famille Lesgourgues s'inscrit dans un modèle durable et veille à la destinée du plus grand vignoble de l'appellation, avec 105 hectares, faisant face aux Pyrénées, où l'emblématique Baco reste le cépage majoritaire.

Un vignoble exclusivement dédié au Bas Armagnac et qui permet au **Château de Laubade**, élevé au rang de *World Class Distillery*, d'atteindre *l'excellence en toute indépendance*.



ÉLABORATION

- Raisins de la propriété issus des cépages Baco et Ugni Blanc, récoltés, vinifiés et distillés à l'automne 2012.
- Distillation en alambic armagnacais en continu à 58% alc. en gardant quelques lies fines du vin.
- Elevage en fûts de chêne de Gascogne de 430L pendant 6 ans.
- Entonnage du lot dans deux barriques de chêne ayant au préalable contenu un rhum agricole de la maison Clément/JM
- Finition de 6 mois dans ces barriques.
- Ajustement lent et progressif du degré à 41.0%
- Pas de filtration à froid avant embouteillage
- Numérotation de 1 à 1.248 bts (tirage N°1).

NOTE DE DÉGUSTATION

- La robe est limpide et ambrée.
- Au nez se dégagent des notes de vanille, de pâtisserie mêlées aux fruit frais (agrumes).
- En bouche, la douceur s'exprime et la rondeur s'affirme ensuite. La finale est délicate et soyeuse.

NOTRE AVIS

Esprits aventuriers, l'Agricole est fait pour vous ! L'amateur de bas armagnacs racés et présentant la douceur de la vanille et de l'épice, sera séduit par l'alchimie et la force maîtrisée, proposées par cette nouveauté de Laubade. L'Agricole séduira un large public, en apéritif comme en digestif, Ce nectar se fondra avec un cannelé bordelais ou une tourtière landaise.

Alcool 41% vol. 50 cl. avec étui.