

# L'Enchanteur – Une Curiosité de Laubade

## de l'Adour au Ciron

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 exclusivement du cépage Ugni Blanc, récoltés et vinifiés en 2010.
- Distillation en alambic armagnacais à colonne en continu à 58% alc.
- Elevage en fûts de chêne de Gascogne de 430L pendant 9 ans.
- Entonnage du lot dans une barrique de chêne français du **Château Doisy Daëne** ayant contenu le Grand Vin de Sauternes de l'année 2019
- Affinage de 8 mois dans cette barrique.
- Ajustement lent et progressif du degré à 45.2%
- Pas de filtration à froid avant embouteillage
- Numérotation de 1 à 562 bt (tirage N°1).

### NOTE DE DÉGUSTATION

- La robe est limpide et ambrée.
- Le nez offre une palette aromatique somptueuse, mêlant agrumes et fruits confits.
- En bouche, l'Enchanteur offre une suavité remarquable, tout en rondeur et gourmandise. La finale, longue, demeure fraîche.

### NOTRE AVIS

L'Enchanteur célèbre l'amitié qui lie les familles Lesgourgues (Laubade) et Dubourdiou (Doisy Daëne), et leurs savoir-faire d'excellence dans leurs terroirs. L'enchantement commence près de l'Adour, où naît l'eau-de-vie gasconne et se termine au Ciron, cours d'eau responsable du botrytis à Sauternes. A déguster seul, ou en accompagnement d'une tarte à l'abricot.



**Maison Leda**

VINS & SPIRITUEUX FRANÇAIS

Alcool 45,2% vol. 50 cl. avec étui.