



# CHÂTEAU DE LAUBADE

## VIEILLE EAU DE VIE DE PRUNE

### 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.

#### LES FRUITS

Les fruits distillés sont de variétés diverses, nous utilisons principalement :

- la prune d'ente (qui, séchée, donne le pruneau d'Agen)
- la prune à couteau

D'autres variétés régionales telles que la prune Sainte Catherine et la prune de Monsieur sont aussi utilisées en quantités plus réduites pour parfaire, par leurs qualités gustatives, le cocktail des prunes précitées.

Nous utilisons des fruits bien mûrs, très sains et en excellent état. Ces fruits sont placés par variété dans des cuves de macération de façon à ce que la peau et la chair éclatent sans abîmer le noyau. On retrouvera ainsi, après distillation, un léger parfum de noyau. La fermentation débute rapidement dans les cuves remplies et durera 6 à 7 semaines.

#### DISTILLATION

La distillation se fait à l'aide d'un alambic de cuivre chauffé à la vapeur en une seule opération. On garde ainsi le maximum de parfum des fruits. Il faut environ 20 kilos de fruits pour produire 1 litre d'alcool pur. L'eau de vie sortant de l'alambic titre environ 58-60%.

#### MISE EN BOUTEILLE

Après traitement par le froid puis filtration, la Vieille Eau de Vie de Prune parfaitement épanouie est mise en bouteille.

---

#### VIEILLISSEMENT

Chaque eau de vie de prune, distillée séparément, est vieillie en fûts de chêne pendant plusieurs années. Elle s'arrondira et s'assouplira pendant tout ce temps. L'assemblage intervient alors, dans des proportions qui donnent tout l'épanouissement aux qualités spécifiques des diverses eaux de vie. Elles passeront ensemble 6 mois à 1 an pour se fondre complètement et seront pendant ce temps ramenées graduellement au degré de consommation.

