

XF – Une Curiosité de Laubade

Chauffe Extra Forte

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'émblématique 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 2015.
- Distillation en alambic armagnacais à colonne en continu à 59% alc.
- Elevage d'une partie de ce lot 4181 dans un seul fût de chêne de Gascogne de 420L bénéficiant d'une chauffe Extra Forte de la tonnellerie familiale Doreau.
- Choix du chai N°4 de la propriété; chai relativement humide et permettant à l'eau-de-vie une bonne prise de bois
- Ajustement lent et progressif du degré à 43.0% réalisé entre novembre 2021 et mars 2022
- Pas de filtration à froid avant embouteillage
- Numérotation de 1 à 943 bt .

NOTE DE DÉGUSTATION

- La robe est ambrée et d'une grande limpidité.
- Le nez offre une palette large où les épices s'expriment, puis les notes toastées, de pruneau et de fruits confits.
- En bouche, XF est onctueux et intègre bien le « grillé » du bois tout en fraîcheur et vivacité. La longueur en bouche est remarquable.

NOTRE AVIS

Laubade explore une modalité de chauffe très particulière avec XF et le résultat intéressera les amateurs de spiritueux offrant une expérience différente, alliant force et fraîcheur. On a ici un bas armagnac de grande caste, très savoureux et qui « vous reste en bouche » admirablement.

Alcool 43,0% vol. 50 cl. avec étui.

