


CHÂTEAU DE LAUBADE

Château de Laubade V.S.O.P. Bas Armagnac

53,25\$

* Prix de détail suggéré

CHATEAU DE
LAUBADE
BAS ARMAGNAC

 Durable

	Code produit	11785448
	Prix licencié	46.19\$
	Conditionnement	6x700ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Brandy de raisin
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Sud-ouest
	Couleur	Ambré(e)
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Château de Laubade a été construit en 1870 et est aujourd'hui la propriété premier Armagnac, composé de 260 acres de vignoble unique.

Il est situé aux Sorbets d'Armagnac, au cœur de la zone la plus noble de l'appellation : le Bas Armagnac.

La famille Lesgourgues dirige le domaine depuis 1974. Château de Laubade, toujours très impliquées dans les techniques d'avant-garde en termes d'agronomie et d'artisanat de brandies.

NOTES DE DÉGUSTATION

De teinte jaune or, le V.S.O.P. est riche en arômes de fruits mûrs, prune, pâtisserie, vanille, agrume. En bouche il est suave, délicat, avec une belle longueur.

Le V.S.O.P. est un assemblage « plaisir » à déguster en digestif ou en apéritif. Avec un fromage frais caillé sucré au miel, des fraises guarigettes au sucre de canne suivi d'un café léger.

ÉLABORATION DU PRODUIT

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. Élevage entre 6 à 12 ans, cépage par cépage et millésime par millésime. Traçabilité totale durant le vieillissement.

