

## CHÂTEAU DE LAUBADE Laubade 2004

151,50\$

\* Prix de détail suggéré

CHATEAU DE  
LAUBADE  
BAS ARMAGNAC

|                                                                                  |                          |                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
|  | Code produit             | 15049077                            |
|  | Prix licencié            | 131.72\$                            |
|  | Conditionnement          | 6x700ml                             |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot              |
|  | Statut                   | Disponible                          |
|  | Type de produit          | Eau-de-vie de raisin                |
|  | Pays                     | France                              |
|  | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|  | Région                   | Sud-ouest                           |
|  | Pourcentage d'alcool     | 40%                                 |
|  | Couleur                  | Ambré(e)                            |

### 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

Nez: Notes de fruits avec des arômes de prune reine claudie, boisage léger et très marié. Fin et puissant.

• Palais: Sensation de rondeur de gras, notes de fruits, de chocolat et de beurre.

• Armagnac d'une très grande maturité gustative dans lequel le bois, malgré sa jeunesse se fond dans une matière riche et équilibrée.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Raisins provenant exclusivement de la propriété et d'une seule année.

Distillation "maison" et monocoque, cépage par cépage. La seule Maison d'Armagnac tonnelier ses propres fûts, en chêne de Gascogne, pour assurer un élevage des plus fins. Traçabilité complète des eaux-de-vie. L'assemblage diffère d'une année à l'autre. Une sélection de gamme unique de millésimes rares âgés de 15 à 50 ans.

