

CHATEAU DE LAUBADE

APPELLATION BAS ARMAGNAC CONTRÔLÉE

MILLÉSIME BRUT DE FÛT

HISTOIRE

Le Château de Laubade a été fondé en 1870, au cœur de la Gascogne.

Aujourd'hui, la 3ème génération de la famille veille à la destinée de ce vignoble de 105 hectares qui fait face aux Pyrénées, au cœur du terroir de Bas Armagnac, le plus noble de l'appellation.

VIGNOBLE

- ❖ 105 hectares en Bas Armagnac
- ❖ Quatre cépages traditionnels: Ugni-Blanc, Folle Blanche, Colombard et Baco (le plus emblématique)
- ❖ Agriculture raisonnée: fumures organiques produites par 600 brebis

ELABORATION DU BRUT DE FÛT

- ❖ Raisins issus exclusivement de la propriété et provenant à 100% d'un seul millésime
- ❖ 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
- ❖ Millésime volontairement laissés à son degré naturel jusqu'à sa mise en bouteille
- ❖ Traçabilité totale durant le vieillissement: met en avant le pedigree de ces Bas Armagnacs d'excellence
- ❖ L'assemblage des différents cépages varie en fonction des millésimes



PALMARÈS ET RÉCOMPENSES

- Brut de fût 1982 - 95/100 – **Médaille d'Or** World Spirits Awards, Autriche (2012)
- Brut de fût 1974 - 90/100 – **Médaille d'Or** World Spirits Awards, Autriche (2011)
- Brut de fût 1980 - 92/100 – **Médaille d'Or** World Spirits Awards, Autriche (2011)
- Brut de fût 1984 - 95/100 – **Médaille d'Or** World Spirits Awards, Autriche (2011)