

CHATEAU DE LAUBADE

APPELLATION BAS ARMAGNAC CONTRÔLÉE

CHÂTEAU DE LAUBADE EXTRA

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 du 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 DE L'EXTRA

- ❖ 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
- ❖ Assemblage créé à partir de la réserve privée de la famille Lesgourgues, avec plus de cinquante eaux-de-vie dont la grande majorité a vieilli plus de 50 ans.
- ❖ Traçabilité totale durant le vieillissement

ALLIANCES

L'EXTRA est à savourer avec un dessert aux noix et chocolat suivi d'un café corsé.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Le Château de Laubade EXTRA est la quintessence des assemblages de la maison.

La couleur est acajou profond.

Le nez est d'une grande richesse et très expressif. Il offre des arômes de pruneau, réglisse, pain grillé, miel, café; cacao, fruits confits, bois exotique, noix, noisette, tabac.

En bouche, il est riche et très long. Ce bas armagnac semble ne jamais finir d'exprimer délicatement ses arômes. Il fait partie des très grands assemblages.

François Lasportes, Maître de Chai

PALMARÈS ET RÉCOMPENSES

- **International Wine & Spirit Competition:**
Best in Class – Médaille d'Or (2011)
- **World Spirits Awards:**
94,3/100 – Médaille d'Or (2010)

- **Wine Enthusiast:** 96/100 (2009)
- **Spirit Journal:** 5 étoiles (2008)