

CHATEAU DE LAUBADE



APPELLATION BAS ARMAGNAC CONTRÔLÉE

CHÂTEAU DE LAUBADE INTEMPOREL N°5

HISTOIRE

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

Aujourd'hui, la 3^{ème} 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 DE L'INTEMPOREL

- ❖ 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 subtil et harmonieux de 30 à 40 eaux-de-vies, les plus qualitatives du château
- ❖ Élevage entre 20 et 50 ans, cépage par cépage et millésime par millésime, avec une dominante de Baco (43%)
- ❖ Traçabilité totale durant le vieillissement



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Cet assemblage de teinte acajou est un bas armagnac de grande maturité avec une forte présence de Baco.

Au nez, l'Intemporel N°5 est très riche avec des arômes de pruneau, fruits confits, cacao, torréfaction, figue, noisette, fruits mûrs.

En bouche il est souple et boisé, riche avec un finale exceptionnelle.

François Lasportes, Maître de Chai

PALMARÈS ET RECOMPENSES

- **Ultimate Beverage Challenge, New York, USA:** 92/100 (2012)
- **World Spirits Awards:** Médaille d'Or (2011)
- **Wine Enthusiast:** 90-95/100: Highly recommended (2007)
- **San Francisco World Spirit Competition:** BEST IN SHOW - BRANDY DOUBLE GOLD MEDAL (2007)
- **Concours Général Agricole de Paris :** Médaille d'Argent (2006)
- **Concours d'Eauze:** Médaille d'Or (2006)