

CHATEAU DE LAUBADE

APPELLATION BAS ARMAGNAC CONTRÔLÉE

CHÂTEAU DE LAUBADE V.S.O.P.

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, Colombar et Baco (le plus emblématique)
- ❖ Agriculture raisonnée: fumures organiques produites par 600 brebis

ELABORATION DU V.S.O.P.

- ❖ 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
- ❖ L' Ugni-Blanc et la Folle Blanche sont majoritaires
- ❖ Traçabilité totale durant le vieillissement

ALLIANCE

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.



COMMENTAIRES 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.

François Lasportes, Maître de Chai

PALMARÈS ET RÉCOMPENSES

- **World Spirits Awards** : Médaille d'Or (2010)
- **International Wine & Spirit Competition**: Médaille d'Argent (2011)
- **Ultimate Beverage Challenge**: 93/100 (2010)
- **San Francisco World Spirits Competition**: Médaille d'Or (2005) et Médaille d'Argent (2003)
- **Concours Général Agricole de Paris** : Médaille d'Or:1994, 1986
Médaille d'argent: 1997, 1990
Médaille de bronze : 2008, 1989
- **Concours d' Eauze**:
Médailles d'Or :1994, 1987
Médailles de Bronze :1999, 1998
Médaille d'argent: 1997, 1996, 1981