



# CHÂTEAU DE LAUBADE

## INTEMPOREL N°5

### BAS ARMAGNAC

#### HISTOIRE

Le Château de Laubade a été fondé en 1870, au cœur du Bas Armagnac, terroir le plus noble. Aujourd'hui, la 3ème génération de la famille veille à la destinée du plus grand vignoble de l'appellation avec 105 hectares, faisant face aux Pyrénées.

#### 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

- 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
- Eaux-de-vies choisies entre 20 et 30 ans d'âge, avec une dominante de Baco (43%)
- Traçabilité totale durant le vieillissement



#### Le Mot du Maître de Chai, François Lasportes

« 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. »