



CHÂTEAU DE LAUBADE V.S.O.P

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
- 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

DEGUSTATION

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.



Le Mot du Maître de Chai, François Lasportes

« 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. »