

CHATEAU DE LAUBADE

B A S A R M A G N A C

CHÂTEAU DE LAUBADE X.O.

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 DU X.O.

- ❖ 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 15 et 25 ans, cépage par cépage et millésime par millésime, avec une dominante d'Ugni-Blanc et de Colombard
- ❖ Traçabilité totale durant le vieillissement

ALLIANCES

Le X.O. est à savourer en digestif entre amis ou en famille. À découvrir avec un Pont l'Évêque ou un Livarot, une tarte Tatin, un soufflé chocolaté ou nature, flambé avec le même X.O.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La couleur est d'un ambré soutenu, brillante. Le nez est intense et développe des arômes de pruneau, vanille, cannelle, cacao, café, amande, pain grillé mais aussi d'écorce d'orange et d'abricot sec.

En bouche, l'eau-de-vie est ronde, veloutée, complexe, marquée par une grande élégance et par l'harmonie de ses parfums. La persistance aromatique est supérieure à quinze minutes.

PALMARÈS ET RÉCOMPENSES

- **San Francisco World Spirits Competition:** Double Médaille d'Or (2012, 2005), Médaille d'Or (2009) Médaille d'Argent (2003)
- **World Spirits Awards:** Médaille d'Or (2016 & 2011)
- **NY International spirit competition :** Double Médaille d'Or (2013)
- **Ultimate Spirits Challenge :** 94/100 Finaliste (2014)
- **Wine Enthusiast:** 93/100 (2012), 90/95 (Highly recommended), Best Buy (2005)
- **International Wine & Spirit Competition:** Médaille d'Or (2018), Médaille d'Argent (2011)