



BAS ARMAGNAC

Gold 21 - 41.6°

Domaine de Laballe



En 1820, Jean Dominique Laudet, de retour des Antilles où il a passé plus de 20 ans dans le commerce d'épices, décide d'accomplir son rêve : consacrer le reste de sa vie à produire le plus vieil alcool de France : l'Armagnac. C'est alors qu'il acquiert le Château de Laballe au cœur du Bas Armagnac Landais, à la limite des Landes et du Gers, région autrefois appelée le Grand Bas

Armagnac. Le domaine comprend alors 600 HA de bois et de terres agricoles et compte 120 personnes au service de l'exploitation : une entreprise de grande envergure qui n'effraie pas Jean Dominique, guidé par son désir de produire de l'armagnac. Outre les classiques assemblages et autres millésimes, Cyril et Julie ont réussi à allier savoir-faire et tradition à dynamisme et nouveauté.

Cépages : 70% Ugni Blanc, 30% Baco

Nez : Il a la complexité aromatique d'un vieil armagnac, franc et élégant: des notes de bois exotiques mêlées à des arômes de tabac et de cacao

Bouche : L'attaque est franche, sur un registre de fruits secs et de vanille. Arrivent ensuite des notes plus fruitées (abricots séchés, raisins secs) et exotiques. La texture est très fine.

Finale : toute en finesse, la finale est exotique et évolue vers des touches plus florales. Un ensemble très élégant

En digestif, en dégustation pure pour les amateurs confirmés ou non d'armagnac.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com

Site : www.cave-de-longchamp.com