



BAS ARMAGNAC 43°

Exode XIV

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 coeur 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.

Au XIVème siècle, la présence importante du cépage italien " Trebbiano Blanc " dans le Sud Est de la France coïncide avec l'arrivée des Papes en Avignon. Rebaptisé Ugni Blanc, cet héritage transalpin est généreux, à la maturité tardive, résistant aux aléas de la nature. Il migre naturellement vers les régions de distillation car il permet l'obtention d'eaux-de-vie fines et de grande qualité.

Cette cuvée 100% Ugni Blanc est issue du terroir des Sables fauves. C'est un assemblage de trois millésimes (2014, 2015, 2017) qui vont offrir tout leur caractère à cet Armagnac aussi unique que son histoire !

Nez : Fin et délicat, il s'ouvre sur des notes d'agrumes et de pâte d'amande.

Bouche : Fraiche et très suave, l'attaque dévoile toute une gamme de fruits à la fois juteux et gourmands : la poire williams, la pomme au four, la prune, l'orange confite. Quelques touches de vanille et d'épices viennent parachever cette vague de friandises.

Finale : Élégante et enveloppante, la finale est tout en fraîcheur d'agrumes.



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