

# BAS ARMAGNAC

## Réserve 4 ans - 40.3°

### 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.

**Cépages** : 70% Ugni Blanc, 30% Baco

Le Réserve 4 ans est un assemblage d'armagnacs dont le plus jeune a au moins 4 ans d'âge. Pendant quatre ans, l'armagnac est logé pour une moitié en fûts neufs et pour l'autre moitié en fûts anciens. L'armagnac est ensuite prélevé dans les deux types de barriques (fûts neufs et fût anciens) afin de ne pas avoir un boisé trop puissant. Les fûts utilisés au Château Laballe sont en chênes noirs landais afin d'extraire au maximum la typicité du terroir.

**Nez** : Assez discret, il dévoile quelques notes de vanille et de pruneau.

**Bouche** : Elle est immédiatement suave, dévoilant de beaux fruits mûrs. Le tactile est très doux et enveloppant

**Finale** : Dans la continuité de la dégustation, suave et fruitée avec une persistance raisonnable.

Peut se déguster en long drink ou cocktail.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com)

[www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)

