



Château de Laubade Armagnac Intemporel 12 ans

Denna armagnac domineras av druvan Baco, vilket ger blandningen en lång och kraftfull smak. Minde mängder av Ugni Blanc, Colombard och Folle Blanc har också använts för att balansera destillatet. Alla druvorna kommer exklusivt från deras egna vingård. Det färdiga destillatet får vila på egentillverkade fat med ek från de närliggande skogarna i Gascogne. Château Laubade Hors d'Age Intemporel är en blend på 15 olika eaux-de-vie som har lagrats mellan 12 till 20 år. Château Laubade Château Laubade är beläget i hjärtat av Bas-Armagnac, den del av distriktet som betraktas som den absolut främsta. Här producerar man smakrik Armagnac av bästa kvalitet. Slottet förfogar över 260 hektar och av dessa utgörs nästan hälften av en enskild vingård, vilket är den största i distriktet. Man odlar druvsorterna Ugni Blanc, Folle Blanc, Colombard och Baco. Alla fyra sorterna vinifieras och destilleras separat för att sedan blandas till perfektion. Destillatet lagras på 400 liters fat tillverkade på egendomen av ek från skogarna i Gascogne. Lesgourgues familjen har haft ansvaret för vingården sedan år 1974, då farfadern Maurice blev hopplöst förälskad efter det att han hade sett vingårdens potential. Jean-Jacques drev sedan vidare sin fars projekt med ett mål, nämligen att återställa vingården till sin forna glans. Bröderna Arnaud och Denis driver, sedan år 1998, vingården, som tredje generation av familjen.

Artikelnummer:	33304
Typ:	Sprit
Producent:	Château de Laubade
Land:	Frankrike
Region:	Armagnac
Förpackning:	Flaska
Storlek:	700 ml
Alkoholhalt:	40%
Passar till:	Perfekt till Roquefortost eller en äpple- eller päronpaj
Druvor:	Baco Colombard Folle Blanche Ugni Blanc



Klassificering:	Bas-Armagnac
Färg:	Bärnstensfärgad
Doft:	Rik doft av kanderad frukt, kryddor, vanilj, ek och katrinplommon
Smak:	Lång och komplex smak, med eleganta och kraftfulla toner
Förslutning:	Naturkork
Kolli:	1
