

# Blanche Armagnac

## DOC BLANCHE ARMAGNAC

Lo **Château de Laubade** è stato fondato nel 1870, nel cuore del territorio più nobile del Basso Armagnac. Oggi, la terza generazione della famiglia Lesgourgues porta avanti un modello sostenibile e ha le redini del più grande vigneto di questa Denominazione, un vigneto di 105 ettari, di fronte ai Pirenei dove l'emblematico vitigno Baco resta il più utilizzato. Un vigneto esclusivamente dedicato al Basso Armagnac e che permette allo **Château de Laubade**, elevato al rango di World Class Distillery, di raggiungere l'eccellenza in tutta indipendenza.



*Médaille d'Argent au World Spirits Awards  
en 2012  
85-89/100 au Wine Enthusiast en 2009*

## ELABORAZIONE

- Denominazione di Origine Controllata recente.
- Uva prodotta esclusivamente nella tenuta.
- Distillazione minuziosa e specifica della Blanche per estrarne il massimo degli aromi.
- Invecchiamento in tini inox per conservare la freschezza e l'intensità aromatica originale.
- Miscela principalmente a partire dal vitigno Folle Blanche.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore bianco trasparente e brillante. Al naso, aromatico, fresco. Note di frutti a polpa bianca e floreali. In bocca, rotondo, soave e morbido nella nota finale. Note persistenti e intense sul palato.

## Il nostro Consiglio

Da bere freddo per rivelare le sue qualità aromatiche. Eccellente base per rivisitare i grandi classici dei cocktails e sperimentare nuove creazioni.

A casa da bere con un bitter o un ginger ale di qualità. Alcool 42% vol. 70 cl. Con o senza contenitore



**Maison Leda**

VINS & SPIRITUEUX FRANÇAIS