

Gascogna – Une Curiosité de Laubade

AOC BAS ARMAGNAC

Le **Château de Laubade** a été fondé en 1870, au cœur du Bas Armagnac, terroir le plus noble. Aujourd'hui, la troisième génération de la famille Lesgourgues s'inscrit dans un modèle durable et veille à la destinée du plus grand vignoble de l'appellation, avec 105 hectares, faisant face aux Pyrénées, où l'emblématique Baco reste le cépage majoritaire.

Un vignoble exclusivement dédié au Bas Armagnac et qui permet au **Château de Laubade**, élevé au rang de *World Class Distillery*, d'atteindre *l'excellence en toute indépendance*.



ÉLABORATION

- Raisins de la propriété issus principalement du cépage Folle Blanche, récoltés et vinifiés en 2009.
- Distillation en alambic armagnacais en continu à 59% alc.
- Elevage en fûts de chêne de Gascogne de 430L pendant 9 ans.
- Entonnage du lot dans deux barriques de chêne ayant au préalable contenu un Single Malt whisky Vilanova (Distillerie Castan dans le Tarn)
- Finition de 10 mois dans ces barriques.
- Ajustement lent et progressif du degré à 43.2%
- Pas de filtration à froid avant embouteillage
- Numérotation de 1 à 582 bt (tirage N°1).

NOTE DE DÉGUSTATION

- La robe est ambrée avec des reflets sombres.
- Le premier nez est délicat, floral et fruité. La céréale et le sous-bois s'expriment ensuite.
- En bouche, Gascogna propose une belle fluidité en attaque, puis se développe ensuite avec une belle allonge.

NOTRE AVIS

Gascogna est le résultat de l'esprit de collaboration qui est né entre deux familles gasconnes, les Lesgourgues dans le Gers et les Castan dans le Tarn. Le résultat est une eau-de-vie dans la pure tradition armagnacaise avec un supplément d'âme et une texture parfaitement maîtrisés.

Pour amateurs d'eaux-de-vie gasconnes au sens large !

Alcool 43,2% vol. 50 cl. avec étui.