Chateau de Laubade Armagnac

- Frankrijk

De Château de Laubade Bas Armagnac 1967 is een uitzonderlijke vintage afkomstig uit het hart van de Bas Armagnac-regio in Gascogne, Zuidwest-Frankrijk. Château de Laubade, opgericht in 1870, staat bekend om zijn toewijding aan kwaliteit en traditie, en beheert een uitgestrekt domein van 260 hectare aan wijngaarden. Deze specifieke vintage uit 1967 is samengesteld uit traditionele druivenrassen zoals Ugni Blanc, Baco, Folle Blanche en Colombard. Na distillatie heeft de Armagnac decennialang gerijpt in eikenhouten vaten, wat heeft bijgedragen aan een diepe complexiteit en verfijning. De langdurige rijping in Gasconse eiken vaten zorgt voor een harmonieuze integratie van houttonen en fruitige nuances, waardoor een rijke en gelaagde smaakervaring ontstaat.?



Proefnotitie

Deze Armagnac presenteert een verleidelijk boeket met aroma's van geroosterd varkensvlees, baconvet, zaagsel en een vleugje rook. Bij de eerste slok onthult zich een zoete entree met tonen van cacao, intens eikenhout en vanille, die overgaan in een warme en kruidige afdronk met hints van kaneel en nootmuskaat. ?

Drinken bij

Deze vintage Armagnac is ideaal als digestief na een verfijnde maaltijd. Hij combineert uitstekend met pure chocolade, een kwalitatieve sigaar, of kan puur worden genoten om de volledige complexiteit te ervaren. Serveer op kamertemperatuur en laat de Armagnac enkele minuten ademen in het glas voor het beste resultaat.?

Houdbaarheid

Deze vintage Armagnac heeft zijn optimale rijpheid bereikt en is direct klaar om van te genieten. Dankzij de langdurige rijping en zorgvuldige opslag behoudt hij zijn kwaliteit en complexiteit.?

Druivenrassen

Ugni Blanc

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl