

CHATEAU DE LAUBADE



B A S A R M A G N A C

L'Agricole Les Curiosité



Weingut/ Destillerie	Château de Laubade, Bas Armagnac, Frankreich
Rebsorten	Ugni Blanc und Baco Blanc
Herstellung/ Lagerung	Im Herbst 2012 wurden die Trauben für diesen Armagnac geerntet, gereift und destilliert. Destilliert wurde in einem sogenannten „Alambic Armagnacais“ (Pot Still). Die Destillate reiften dann für 6 Jahre in Fässern aus Gascogne-Eiche (430 l). Ein Finish erfolgte für 6 Monate in Ex-Rhum Agricole Fässern von den Häusern Clément und JM (Martinique). Es wurden insgesamt 1248 Flaschen abgefüllt und nummeriert.
Bouquet	Ein sehr reiches Bouquet mit Noten von Vanille, Gebäck und frischen Zitrusfrüchten.
Gaumen	Besonders zarte Noten von Vanille, kandierten Früchten und Gebäck zeigen sich zu Beginn, die im Verlauf eine schöne Rundheit und Länge bekommen. Das Finale ist sehr zart und sanft.
Kommentar	Genießen Sie L'Agricole als Digestif oder Aperitif.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
610011	50 cl	41 % vol.		



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

58636 Iserlohn • Tel.: 02371-7786210 • office@cognacferrand.de
ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland