



Château Laballe

BAS ARMAGNAC
APPELLATION BAS ARMAGNAC CONTRÔLÉE

Année 1987

Cépages : 90% Ugni Blanc – 10% Baco

Degré : 43°

Caractéristiques :

Eau de vie ambrée profonde, aux reflets verts, brillante et limpide.

Nez très riche sur des arômes d'épices douces (muscade, girofle) se développe rapidement sur des arômes de vieux cuir qui évoluent sur des notes iodées.

L'attaque en bouche est franche et d'une belle amplitude. Les tanins sont en pleine maturité et la vivacité due l'eau de vie apporte du relief.

La rétro-olfaction complexe est d'une belle finesse sur des notes de cire d'abeille, de rancio et de mandarine confite. Puis elle évolue sur des notes de musc et de tabac. Un grand moment de plaisir vous attend, ne passez pas à coté.

A accorder sur un cigare de type Romeo et Julieta Churchill après le diner.

Cyril Laudet – CHATEAU LABALLE
40310 PARLEBOSCQ - LANDES
Tel : +33 (0)6 82 90 29 43
contact@laballe.fr / www.laballe.fr