



*Château Laballe*

BAS ARMAGNAC  
APPELLATION BAS ARMAGNAC CONTRÔLÉE

## Année 1989

Cépages : 90% Ugni Blanc 10% Baco

Degré : 43°

Caractéristiques :

Eau de vie topaze profond, aux reflets verts, brillante et limpide.

Le nez est riche sur des arômes de café, de beurre, puis de rancio, de cannelle. Après aération ce sont des arômes plus lourds de cuir et de fourrure qui finissent la palette aromatique.

L'attaque en bouche est franche et bien équilibrée. L'alcool assez présent évolue vite en sensation de rondeur. Les tanins sont riches, avec une belle mâche. La rétro-olfaction sur des notes de sous bois, de vieux cuir et d'humus se termine sur des épices douces et de café grillé. Une magnifique eau de vie typique des bas armagnacs dans sa complexité et sa richesse, qui ne pourra vous donner qu'un immense plaisir lors de la dégustation.

A déguster en digestif en elle-même ou avec une infusion de camomille.