



Château Laballe

BAS ARMAGNAC
APPELLATION BAS ARMAGNAC CONTRÔLÉE

Année 1990

Cépages : 90% Ugni Blanc – 10% Baco

Degré : 43°

Caractéristiques :

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

Nez discret aux arômes d'épices et de noisettes grillée se développe doucement dans le verre.

L'attaque en bouche est, elle, plus intense et vive. Les tanins sont très présents avec un moelleux incroyable. Bien que la présence alcooleuse soit marquée en début de dégustation, elle devient vite une sensation de souplesse. La rétro-olfaction, sur des notes de réglisse et de zan évolue rapidement sur des épices douces pour finir sur le bois grillé.

A accorder sur un cigare de type Ramon Allones Specially Selected ou une charlotte aux cerises.

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