Château Laballe

BAS ARMAGNAC

APPELLATION BAS ARMAGNAC CONTRÔLÉE

Assemblage X.O

Cépages : 90% Ugni Blanc 10% Baco

Degré : 43°

Caractéristiques :

La plus jeune des eaux de vie composant cet assemblage a reçu un élevage en fûts de chêne durant 15 ans.

Notes de dégustation :

- Couleur ambrée, belle brillance
- Nez intense qui développe à l'aération des arômes de fleurs de jasmin, fruits confits, vanille et note de cannelle.
- La bouche est ronde, velouté et complexe. Grande élégance et harmonie des parfums.

Cyril Laudet – CHATEAU LABALLE
40310 PARLEBOSCQ - LANDES
Tel : +33 (0)6 82 90 29 43