

ARMAGNAC,

LE MODE D'EMPLOI

LABALLE

VIGNERONS DEPUIS 1820

FAMILLE LAUDET

01.

CHOISIR LE MOMENT

À l'apéritif en cocktail, ou pur en digestif.
Il aime les tables qui débordent, les fins d'après-midi qui s'étirent, les moments où le temps s'arrête.

04.

SENTIR AVANT DE BOIRE

On le fait sans plonger dedans.
Ça sent le fruit un peu confit, le bois, quelque chose de doux, presque familier...ou pas du tout.
Chacun fabrique son film.

02.

VERSER AVEC MESURE

Pas la peine de jouer les généreux.
Deux, trois centilitres, pas plus, il préfère se faire désirer.
Verre tulipe ou petit ballon, histoire de garder les parfums bien au chaud, sans se disperser.

05.

GOUTER LENTEMENT

On ne «boit» pas ça. On traîne avec lui.
On le laisse faire son chemin, s'installer, raconter sa petite histoire.
Une gorgée, un silence. Une autre, un rire.

03.

LAISSER RESPIRER

On verse et on attend... Oui, vraiment.
Une minute, deux. Le temps de dire quelque chose d'inutile ou de ne rien dire du tout.



EN RÉSUMÉ

(si vraiment il en faut un).
Un peu dans le verre, des conversations autour.
On savoure à sa façon, et on se surprend à ne plus regarder l'heure.

ARMAGNAC
IS BACK