



Château Laballe

BAS ARMAGNAC
APPELLATION BAS ARMAGNAC CONTRÔLÉE

Année 1988

Cépages : 100% Ugni Blanc

Degré : 43°

Caractéristiques :

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

Le nez est riche sur des arômes de pruneaux, d'orange confite, puis d'épices douces (girofle).

L'attaque en bouche est franche, bien équilibrée, rectiligne. Il y a une belle complexité aromatique où on retrouve avec persistance et longueur les arômes du nez.

Une magnifique eau de vie typique des bas armagnacs dans sa complexité et sa richesse et son élégance, 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.