



Château Laballe

BAS ARMAGNAC
APPELLATION BAS ARMAGNAC CONTRÔLÉE

Hors d'Age

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 noirs des Landes durant 10 ans.

Notes de dégustation :

- Couleur ambrée, belle brillance
- Nez puissant et riche, arômes de fût de chêne, de pruneau et de fleur d'oranger.
- La bouche est ample, structurée et élégante, typique du Bas Armagnac.