



Château Laballe

BAS ARMAGNAC
APPELLATION BAS ARMAGNAC CONTRÔLÉE

Réserve 4 ans

Cépages : 100% Ugni Blanc

Degré : 40,3°

Caractéristiques :

Le Réserve 4 ans est un assemblage d'armagnacs dont le plus jeune a au moins 4 ans d'âge. Pendant quatre ans, l'armagnac est logé pour une moitié en fûts neufs et pour l'autre moitié en fûts anciens. L'armagnac est ensuite prélevé dans les deux types de barriques (fûts neufs et fût anciens) afin de ne pas avoir un boisé trop puissant.

Les fûts utilisés au Château Laballe sont en chênes noirs landais afin d'extraire au maximum la typicité du terroir.

Notes de dégustation :

- Couleur jaune paille, belle brillance
- Au nez léger et élégant. A l'aération ressortent des arômes de bois frais, de la vanille, et des agrumes.
- La bouche est ronde avec un alcool fin et intégré. Les notes d'agrumes confits en font un armagnac assez gourmand. Une bouche souple et équilibrée.

Conseil du maître de chai :

Pour les novices le Réserve est une bonne entrée en matière car facile d'approche. Pouvant se consommer aussi bien en long drink sur glace qu'en cocktail.



Cyril Laudet – CHATEAU LABALLE
40310 PARLEBOSCQ - LANDES
Tel : +33 (0)5 58 73 81 57
contact@laballe.fr / www.laballe.fr