

Château de Lacquy

Francia - Bas Armagnac - Lacquy



CHATEAU DE LACQUY

Bas-Armagnac

Proprietà / Fondatori Comte de Boissésou

Inizio Attività 1711

Bottiglie prodotte 5.000

12 ANS 42,0°

invecchiato almeno 12 anni, 50% Baco, 30% Colombard, 10% Folle Blanche, 10% Ugni-Blanc

Zona di produzione: Lacquy

Vinificazione: Un blend di Armagnacs di 5 diverse annate e 3 varietà di uve. La componente più giovane ha 12 anni

Affinamento: in botti di rovere in cantina fino all'imbottigliamento

Colore: ambra con riflessi dorati

Profumo: sentore di vaniglia, cacao, fiori secchi e frutta

Sapore: finale fruttato, speziato e dal carattere cremoso

Grado Alcolico: 42% vol



Di proprietà della stessa famiglia dal 1711, è ad oggi il più vecchio domaine del Bas Armagnac e si estende per circa 400 ettari di cui 25 vitati. I principali vitigni sono il Baco 22A che permette un lungo invecchiamento, l'Ugni Blanc che dona eleganza e finezza, il Colombard che conferisce gli aromi di frutta matura e la Folle Blanche, leggendario vitigno tradizionale. Lo Château de Lacquy è uno dei 5 fondatori dei "Crus Légendaires en Bas Armagnac" dove attraverso una "carta della qualità" viene definito il processo qualitativo per ottenere un Bas Armagnac di grande qualità. Gilles e Veronique rappresentano in pieno il Bas Armagnac.