

Château de Lacquy

Francia - Bas Armagnac - Lacquy



CHATEAU DE LACQUY

Bas-Armagnac

Proprietà / Fondatori Comte de Boissésou

Inizio Attività 1711

Bottiglie prodotte 5.000

21 ANS 43,5°

60% Baco, 30% Ugni-Blanc, 10% Colombard

Zona di produzione: Lacquy, Francia

Terreno: sabbia e quarzo fine, poca argilla, colorate da piccole quantità di idrossidi di ferro, sabbie argillose e limose in superficie

Vendemmia: manuale

Vinificazione: naturale con lieviti autoctoni, senza alcuna aggiunta, trasformazione di tutti gli zuccheri in alcol, controllo della temperatura al di sopra dei 26°C. Raffreddamento a 6°C fino alla distillazione

Affinamento: invecchiamento naturale nella cantina principale di Lacquy in fusti di rovere pedunculato da 420 L, 50% nuove, evaporazione naturale tra il 3 e il 4% all'anno, riduzione con acqua distillata, nessuna aggiunta di caramello, legno o zucchero, per un minimo di 21 anni

Colore: ambrato con riflessi dorati

Profumo: intenso di frutta candita (arancia candita, prugna secca) misto a note calde di cuoio, spezie e pepe

Sapore: l'attacco al palato è morbido, corposo e untuoso, con aromi di frutta molto matura e spezie dolci, il finale è incredibilmente lungo

Grado Alcolico: 43,5% 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.