Château de Lacquy

Francia - Bas Armagnac - Lacquy

HORS D'AGE 12 ANS 43,0°

40% Baco, 35% Colombard, 14% Ugni-Blanc, 11% Folle-Blanche



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 senza additivi, che trasforma tutti gli zuccheri in alcol. Raffreddato a 6°C fino alla distillazione
Affinamento: invecchiamento naturale nella cantina principale di Lacquy in fusti di rovere peduncolato da 420 L, 60% 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 12 anni
Colore: ambrato chiaro e brillante
Profumo: potente e speziato, con note di cacao, fiori e un tocco di vaniglia
Sapore: l'attacco al palato è diretto, con buon equilibrio e grande freschezza, lungo finale
Grado Alcolico: 43% vol

CHÂTEAU DE LACQUY

Bas-Armagnac



Proprietà / Fondatori Famiglia de Boisséson
Inizio Attività 1711
Bottiglie prodotte 35.000

La tenuta dello Château de Lacquy si trova in Guascogna, a circa 110 km a sud di Bordeaux, nella parte delle Landes della denominazione "Bas-Armagnac". Fin dal Medioevo, la tenuta ha mantenuto il suo dominio territoriale, passando per le mani di diverse grandi famiglie guascone, tra cui la famiglia Mesmes fino al 1668, poi la famiglia Pontac (proprietaria di Château Haut-Brion) fino al 1711. Da quell'anno di proprietà della famiglia dei Comte de Boisséson, ad oggi Lacquy è 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, 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 continuano la tradizione di eccellenza svolgendo l'intero processo di produzione dell'armagnac in loco, dalla coltivazione della vite alla produzione del vino, alla distillazione, all'invecchiamento e all'imbottigliamento, secondo dettami che risalgono a trecento anni fa.