

# Château de Lacquy

Francia - Bas Armagnac - Lacquy

MILLÉSIME 2010 48,0° -  
COLOMBARD

100% Colombard



CHÂTEAU DE LACQUY

*Bas-Armagnac*

**Proprietà / Fondatori** Comte de Boissésou

**Inizio Attività** 1711

**Bottiglie prodotte** 5.000

**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 pedunculato da 420 L, 50% nuove con tostatura forte e media e 50% di oltre 7 anni, evaporazione naturale tra il 3 e il 4% all'anno, riduzione con acqua distillata, nessuna aggiunta di caramello, legno o zucchero

**Colore:** ambrato con riflessi ramati

**Profumo:** molto floreale, con reseda, caprifoglio, miele primaverile, una nota di tostatura e un tocco di liquirizia

**Sapore:** morbido e fine, con note di pepe di Giava, cedro e un accenno di vaniglia, bella persistenza e dolcezza molto piacevole

**Grado Alcolico:** 48% 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.