

Château de Lacquy

Francia - Bas Armagnac - Lacquy

MILLÉSIME 2010 49,0° - FOLLE
BLANCHE

100% Folle-Blanche



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 dorati

Profumo: legno di sandalo, chutney di prugne, caramello e alcune note di composta di pesche e cannella

Sapore: fine e potente, con spezie, pepe del Madagascar e una cremosità che ricorda la marmellata di latte

Grado Alcolico: 49% 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.