

# Château de Lacquy

Francia - Bas Armagnac - Lacquy



CHATEAU DE LACQUY

*Bas-Armagnac*

**Proprietà / Fondatori** Comte de Boissésou

**Inizio Attività** 1711

**Bottiglie prodotte** 5.000

REFERENCE 3 ANS 40,5°

100% Baco

**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, 100% nuove con forte tostatura, 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 3 anni

**Colore:** colore ambrato chiaro e brillante

**Profumo:** elegante, con aromi di frutta bianca, come la pera stufata alla vaniglia, il retrofatto è incredibilmente lungo

**Sapore:** attacco pulito ed equilibrato, con grande freschezza e un legno ben bilanciato, la rotondità di questa acquavite permane a lungo sul palato

**Grado Alcolico:** 40,5% 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.