Château de Lacquy

Francia - Bas Armagnac - Lacquy

X.O. 17 ANS 43,5°

Baco, Ugni-Blanc, Colombard

Zona di produzione: Lacquy
Vinificazione: un blend di Armagnacs di 5 diverse annate e 3 varietà di uve. La componente più giovane ha 17 anni
Affinamento: in botti di rovere in cantina
Colore: ambra con riflessi dorati
Profumo: note di caramello e noce, vaniglia, fichi secchi e cioccolato
Sapore: cremoso con note di vaniglia, bilanciato benissimo e perfettamente maturo
Grado Alcolico: 43,5% vol

CHÂTEAU DE LACQUY

Bas-Armagnac

Proprietà / Fondatori Comte de Boisséson
Inizio Attività 1711
Bottiglie prodotte 5.000

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.