

CH. DE LAUBADE

Laubade XO

Château Laubade lagrer sin XO opptil det dobbelte enn hva kravet er i appellasjonen. XO Laubade lagres fra 15 og opp til 25 år på fransk eik. Middels ravgul farge. Elegant aroma av appelsinskall, kanel, lær og krydder. Rik og lang ettersmak! Vinplantene kultiveres miljøvennlig og med et bærekraftig jordbruk. For å sikre denne bærekraften har de hvert år (og de siste 30 årene) 600 søyer gående i vinmarken for å spre organisk gjødsel! Dessuten planter de bønner mellom vinrankene for å fange opp nitrogen, som er svært gunstig for vinplantens helse, og dermed oppmuntrer til fruktbarhet og biologisk aktivitet rundt vinplanten. Château de Laubade er det første og eneste armagnac-huset som har blitt tildelt: "World Class Distillery siden 2010 ved The World Spirits Awards".

Horeca veil. eksl. mva: **552,67**

Fylde

Colombard 10%, Folle Blanche 10%, Ugni Blanc 40%, Baco 40%

Sval og nyansert, preg av tørket frukt og grønn urt, litt fat, nøtt, svart te og vanilje.

Vinmonopol nr	**12145401**	Alkoholprosent	**40%**	Varetype	**Druebrennevin**
EPD nr	**5664438**	Vecturanummer	**157184**	Sukkerinnhold	**< 3 g/l**
Land	**Frankrike**	Utvalg	**-**	Distrikt	**Armagnac**
Forpakning	**70 cl, Glass**	Segment	**-**		