

# LABALLE "RÉSISTANCE"

BAS ARMAGNAC - 100% BACO

## Fiche d'Identité

|                  |   |
|------------------|---|
| Origine          | Parleboscq, Landes (Bas Armagnac), France           |
| Cépage           | 100% Baco 22A                                       |
| Âge / Assemblage | Blend de millésimes (2009, 2010, 2012) - Min. 6 ans |
| Alcool / Format  | 43% Vol. / 70 cl                                    |
| Élevage          | Chêne noir gascon (Barriques de 420L)               |

## L'Esprit de la Cuvée

"Résistance" est un hommage au Baco, le seul cépage hybride autorisé en AOC. Créé pour résister au phylloxéra, il est l'âme du Bas Armagnac landais. Le Domaine Laballe utilise des vignes plantées entre 1954 et 1963 sur des sables fauves. Distillé en alambic itinérant au feu de bois, cet Armagnac passe sa première année en barriques neuves avant de poursuivre son élevage en fûts plus âgés pour gagner en rondeur.

## Dégustation

**NEZ :** Intense et frais. Arômes de fruits jaunes, pomme Granny, agrumes et notes de torréfaction.

**BOUCHE :** Ample, ronde et structurée. Une attaque gourmande qui évolue sur des notes épicées.

**FINALE :** Belle longueur marquée par la réglisse et une persistance herbacée fraîche.

## Conseils du Sommelier

Un Armagnac de caractère qui se déguste parfaitement sec en digestif. Sa vivacité et son profil aromatique unique en font également une base exceptionnelle pour la mixologie (avec un tonic ou en cocktail "Short Drink"). Osez l'accord surprenant avec un saumon fumé.

---

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Domaine Laballe - Famille Laudet, Bas Armagnac.