walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Château de LACQUY, Bas Armagnac 1988

70 cl Armagnac Bas-Armagnac



98/100

Les armagnacs du Château de Lacquy sont reconnus pour leur exceptionnelle élégance, leur finesse, leur rondeur, leur longueur en bouche et leur grande complexité aromatique. Ce sont des armagnacs très délicats, sans agressivité, très équilibrés, développant d'infinies variétés d'arômes allant des fruits frais ou confits, aux fleurs, épices, tabac, cacao, vanille, noix, crème, brioche grillée etc. Chaque millésime, chaque assemblage est différent des autres et offre une complexité unique. À vous de découvrir les armagnacs du Château de Lacquy...

Découvrez le Château de Lacquy, un domaine ancestral niché en Gascogne, à 110 km au sud de Bordeaux. Ce lieu d'exception appartient à la même famille depuis 1711, ce qui en fait le plus ancien producteur familial d'Armagnac. Avec une superficie de 400 ha dont 25 ha de vignes dédiées exclusivement à la production d'Armagnac, le domaine maintient une tradition tricentenaire, apportant une attention extrême à chaque étape de la production, de la vigne à la mise en bouteille. Plongez dans l'histoire et la continuité de ce domaine qui offre des eaux-de-vie d'une finesse exceptionnelle grâce à son terroir unique. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Lacquy (Armagnac)

Le vin

L'année 1988 est marquée par des conditions climatiques idéales pour l'Armagnac. Un hiver doux et pluvieux permet aux vignes de constituer une réserve d'eau suffisante pour leur croissance au printemps. Le débourrage a lieu en avril et est suivi par un mois de mai très chaud et un été sec. Le pluie est revenue en septembre et les vendanges ont commencé mi-septembre donnant un millésime de grande qualité. La robe est de teinte orangée dorée et lumineuse. Au nez puissance et finesse, avec des arômes subtils d'épices tel que le poivre. En bouche la matière est persistante et ample accompagné de notes d'amandes grillées, d'épices et caractérisé par une finale cacaotée.

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 96/100 magazine July 2023

- **Millésime :** 1988
- **Consommation :** millésime 1988 alcool 45,0% vol.
- **Alcool :** 45,0% vol.
- **Service :** 18 à 20°C