Château de LACQUY, Bas Armagnac 17 ans

70 cl Armagnac Bas-Armagnac

La note by Christian Walter 96/100

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

96/100 Médaille d'argent IWSC Londres 2017

Le plus jeune de cet assemblage a mûri 15 ans en fûts, puis nous prolongeons sa maturation durant au minimum 2 ans dans des fûts de 420 litres avant la commercialisation. Cette rigueur confère une profondeur et une complexité inégalées. À 43,5% d'alcool, cet assemblage dévoile des arômes captivants de noix confites, chêne, vanille, figue sèche et chocolat. Une attaque en bouche douce et la finale persistante équilibrent harmonieusement les saveurs, créant une expérience sensorielle unique.

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 96/100 IWSC Londres 2017

- **Période de consommation :** assemblage 17 ans alcool 43,5% vol.
- **Alcool :** 43,5% vol.
- **Service :** 18 à 20°C
- **Cognac sur deux colonnes :** Oui