LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Château de LACQUY, Bas Armagnac 30 ans

70 cl Armagnac Bas-Armagnac

La note Le Meilleur Du Vin 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. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Lacquy (Armagnac)

Le vin

98/100 Médaille d'argent IWSC Londres 2017

L'Armagnac d'assemblage de 30 ans d'âge, fruit d'une élaboration méticuleuse, est distillé au feu de bois, puis repose pendant plus de 30 ans en fûts de chêne. Le plus jeune de cet assemblage a été distillé en 1985. À 43,5% vol. d'alcool, cet assemblage dévoile une robe ambre rouge profond, limpide et étincelante avec des reflets dorés. Son nez expressif et doux révèle des notes tel que de les épices douces, de la vanille, du cacao et de fleurs des champs. D'une complexité exceptionnelle, il offre une structure puissante et une texture en bouche remarquablement longue et crémeuse, agrémentée de subtiles notes d'épices, de fleurs et de fruits confits.

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 98/100 IWSC Londres 2017
- **Période de consommation :** assemblage 30 ans alcool 43,5% vol.
- **Alcool :** 43,5% vol.
- **Service :** 18 à 20°C