

Collection 3-12-21 en format mini

Laballe, domaine familial depuis 1820, rajeunit la plus ancienne eau-de-vie de France avec sa collection 3-12-21. Flacons de pharmacie et bouchons pop pour cette collection qui casse les codes sans sacrifier à la tradition : couleurs et degrés 100% naturels.

La collection 3-12-21 en coffret de dégustation

La version originale de la collection en 50 cl est ici déclinée en coffret bois de 3 mignonnettes de 10 cl pour un format dégustation qui permet de découvrir la diversité de l'Armagnac.



La collection 3-12-21, à l'habillage actuel, est composée de trois Armagnacs, car il n'y a pas UN Armagnac mais DES Armagnacs, tant la diversité des cépages et le temps d'élevage leurs donnent des personnalités riches et variées.

Laballe a opté pour une petite caisse écoresponsable, fabriquée en France, en bois de peuplier provenant de forêts bénéficiant d'une gestion durable.

Ce coffret rappelant la bourriche d'huîtres (l'océan Atlantique n'est pas loin !) est floqué du désormais célèbre « **ARMAGNAC IS BACK** » des Amis de Laballe.

ICE 3

Le plus jeune de la collection

100% Ugni blanc. 3 ans d'élevage en chêne landais. 47,3% vol
De la fraîcheur et des arômes fruités.

A déguster en apéritif, sec, sur glace ou en cocktail

RICH 12

Aux sources de l'Armagnac

80% Ugni blanc – 20% Baco. 12 ans d'élevage en chêne landais. 44,2% vol
Doux et intense : équilibre parfait entre boisé fondu et arômes de fruits secs.

En cocktail, en dégustation pure ou au cours d'un repas

GOLD 21

Un voyage dans l'authenticité

70% Ugni blanc – 30% Baco. 21 ans d'élevage en chêne landais. 41,6% vol.
La complexité et l'élégance d'un vieil Armagnac : des notes de bois exotiques mêlées à des arômes de cacao et de fruits confits.

En digestif, en dégustation pure



Tarif : 35 € TTC

Chez les cavistes, Lavinia et sur la boutique en ligne du domaine boutique.laballe.fr

Armagnac is back !

Adieu l'image du spiritueux de grand-papy, l'Armagnac n'a jamais été aussi trendy et sexy !

Laballe lance une collection de sweats en collaboration avec 64®, la célèbre marque de vêtements fière de la culture du Sud-Ouest.

Sweat Laballe : 45 €

Disponible en gris clair, vert clair et bleu (S, M, L et XL)

En vente sur la boutique en ligne boutique.laballe.fr



Cyril et Julie Laudet : 8^{ème} génération d'enfants de Laballe

L'histoire débute en 1820, lorsque Jean-Dominique Laudet, de retour des Antilles où il a passé plus de 20 ans dans le commerce d'épices, décide d'accomplir son rêve : consacrer le reste de sa vie à produire la plus vieille eau-de-vie de France, l'Armagnac.



Très vite les Armagnacs du Château Laballe deviennent renommés et Jean-Dominique exporte même 200 barriques en 1829 à New York !

Dés lors, la flamme de l'Armagnac se transmet de père en fils : Jean-Dominique, Alexandre, Julien, Fernand, Robert, Noël, Christian et depuis 2007 Cyril, entretiennent au fil des ans et des siècles le savoir-faire familial apportant chacun une "griffe" personnelle.

Julie rejoint le domaine en 2009, séduite par l'univers de Laballe et portée par la passion de Cyril. C'est la 8^{ème} génération à prendre en main la conduite du domaine.

Les Sables Fauves : terroir de prédilection du Bas-Armagnac

Le domaine de 17 ha est implanté sur un terroir singulier et peu étendu, appelé Sables Fauves. Ces sols, argilo-limoneux en coteaux adoucis, ont la particularité d'être chargés en oxyde de fer, conférant minéralité et fraîcheur aux Armagnacs.

L'ambition de Cyril et Julie est de travailler dans le respect des traditions, tout en apportant une touche contemporaine, en adéquation avec leur époque et leur vision moderne de l'Armagnac.

Contact Presse
Agence BW – Born to be Wine
Aurélie Rovnanik
Tel +33 (0)6 81 98 45 15
aurelie@agencebw.com

Contact Domaine de Laballe
40310 Parleboscq
Tel +33 (0)5 58 73 81 57
julie.laudet@laballe.fr
www.laballe.fr

