

# Frankreich / France



## Armagnac Baron Gaston Legrand / Lannepax, Armagnac



Cognac Lhéraud hat das Unternehmen Baron Gaston Legrand im Jahr 1998 gekauft. Es war ein Familienbetrieb von traditionellen Produzenten mit einer Geschichte von über 120 Jahren, ohne direkte Nachfolger. Das Unternehmen befindet sich in Lannepax, in der Region Bas-Armagnac. Das Gebäude und die vier Keller sind unverändert, so dass die traditionelle Herstellung der wunderbaren Eaux-de-Vie Armagnac weitergeführt werden kann. Baron Gaston Legrand besitzt 20 Hektar Rebfläche. Grundlage für die Armagnacs sind Weissweine, die in erster Linie aus folgenden Rebsorten gekeltert werden, Ugni Blanc, Baco, Folle Blanche und Colombard. Das Gut arbeitet mit zwei traditionellen Brennblasen, die Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts gebaut worden sind. Im Unterschied zum Cognac wird der Armagnac im kontinuierlichen Brennverfahren nur einmal destilliert. Die Armagnacs von Baron Gaston Legrand werden in typischen Eichenfässern aus der Gascogne und Limousin „Schwarzer Eiche“ zur Vollendung gereift. Das Gut hat sich auf die Herstellung und Lagerung von gesuchten Jahrgangsarmagnacs spezialisiert. Im Privatkeller der Familie Lhéraud lagern Vieil Armagnacs bis Jahrgang 1888.

En 1998 la maison Cognac Lhéraud s'est agrandie et diversifiée en acquérant la société Baron Gaston Legrand, qui était un producteur traditionnel d'Armagnac à Lannepax, dans l'appellation du Bas-Armagnac depuis plus de 120 ans. La bonne conservation des bâtiments, des caves, et des alambics historiques, est gage de qualité, et permet ainsi la meilleure des vinifications et une excellente distillation des cépages cultivés, tels que l'Ugni Blanc, le Baco, la Folle Blanche et le Colombard. La distillation de l'Armagnac diffère de celle du Cognac par un procédé de « distillation en continu ». Marquant l'excellence, tous les Armagnacs Baron Gaston Legrand sont élevés dans des fûts typiques en chêne de Gascogne, et en „Chêne noire“ du Limousin.

Le domaine s'est spécialisé dans la production et dans le l'affinage d'Armagnacs millésimés de grande finesses. On peut d'ailleurs trouver dans la cave privée de la famille Lhéraud, des Armagnacs datant de 1888.



Bas Armagnac



V.S. Armagnac  
V.S.O.P. Bas Armagnac



X.O.  
Bas Armagnac




Bas Armagnac  
Napoléon

## Armagnac Baron Gaston Legrand Lannepax, Armagnac

Détail  
TVA Incl.  
inkl. MwSt


### Bas Armagnac - ohne Jahrgang / sans millésimes

V.S.		40° 70cl	57.00
V.S.O.P.		40° 70cl	69.90
Carafe X.O.		40° 70cl	194.00
Napoléon 10ans		40° 200cl	399.00

Détail  
TVA Incl.  
inkl. MwSt

Détail  
TVA Incl.  
inkl. MwSt

### Bas Armagnac - Jahrgangsarmagnac / Grand choix d'armagnacs millésimés 70cl

<b>1999</b>		40°	103.00	<b>1981</b>		40°	129.00
<b>1998</b>		40°	104.00	<b>1980</b>		40°	132.00
<b>1997</b>		40°	104.00	<b>1979</b>		<b>40°</b>	<b>135.00</b>
<b>1996</b>		40°	105.00	<b>1978</b>		40°	139.00
<b>1995</b>		40°	105.00	<b>1977</b>		40°	142.00
<b>1994</b>		40°	106.00	<b>1976</b>		40°	146.00
<b>1993</b>		40°	107.00	<b>1975</b>		40°	155.00
<b>1992</b>		40°	110.00	<b>1974</b>		40°	160.00
<b>1991</b>		40°	110.00	<b>1973</b>		40°	166.00
<b>1990</b>		40°	111.00	<b>1972</b>		40°	170.00
<b>1989</b>		40°	114.00	<b>1971</b>		40°	173.00
<b>1988</b>		40°	116.00	<b>1970</b>		40°	182.00
<b>1987</b>		40°	116.00	<b>1968</b>		40°	245.00
<b>1986</b>		40°	118.00	<b>1967</b>		40°	248.00
<b>1985</b>		40°	118.00	<b>1966</b>		40°	258.00
<b>1984</b>		40°	120.00	<b>1965</b>		40°	263.00
<b>1983</b>		40°	127.00	<b>1964</b>		40°	275.00
<b>1982</b>		40°	128.00	<b>1963</b>		40°	279.00

Ab Vinothek oder **Lager verfügbar**  
Auf Bestellung

Preisänderungen vorbehalten