

La garantie d'un savoir-faire séculaire

Château de Gaube 1970

- Présentation :** Bouteille de 70 cl
Caisse bois.
- Terroir :** Perquie.
- Distillation :** Chaudière de type armagnacaise et distillation en une seule chauffe à un degré d'acool de 56 %.
- Vieillessement :** Jusqu'à la date de mise en bouteille inscrite sur la contre étiquette.
- Millésimes :** 1962
1963
1964
1966
1970
- Degré d'alcool :** 42%.

Notes de dégustation :

Belle robe ambrée.

Nez fin de mandarine, d'épices et de rancio.

La bouche s'ouvre sur des saveurs complexes de fruits confits. Riche et très fondu avec une superbe finale de pruneaux et légèrement épicée.

