

# La garantie d'un savoir-faire séculaire

## Château de Gaube 1962

- 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 aux reflets acajou.  
Nez très fin et élégant avec des notes de rancio et de raisins secs. Très agréable.  
En bouche, belle structure ample et bien équilibrée.  
Riche avec une agréable finale boisée et de pruneaux.

