

La garantie d'un savoir-faire séculaire

Domaine de Larroudé 1972

- Présentation :** Bouteille de 70 cl
Caisse bois.
- Terroir :** Eauze.
- 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 :** 1960
1972
1983
- Degré d'alcool :** 48%.



Notes de dégustation :

Jolie robe dorée aux reflets cuivrés.
Nez puissant et élégant, dégageant d'agréables senteurs de toffee, de figues sèches et de poires caramélisées.
Très fondu, avec beaucoup d'élégance et de rondeur, la bouche révèle des arômes d'abricots secs, de dattes, de réglisse et une longue finale d'amandes grillées et un boisé fondu.