

La garantie d'un savoir-faire séculaire

Domaine de Rigue 1978

- Présentation :** Bouteille de 70 cl
Caisse bois.
- Terroir :** Manciet.
- Distillation :** Chaudière de type armagnacaise et distillation en une seule chauffe à un degré d'acool de 58 %.
- Vieillessement :** Jusqu'à la date de mise en bouteille inscrite sur la contre étiquette.
- Millésimes :** 1952
1978
- Degré d'alcool :** 44%.
- Notes de dégustation :**

Belle robe ambrée aux reflets acajou.

Nez fin et délicat qui libère de somptueux arômes de pruneaux et de raisins de Corinthe, et un subtil boisé vanillé relevé d'une pointe de cannelle.

Bien rond en bouche avec des saveurs de fruits exotiques, de figes sèches, de délicats tanins, et une finale riche de pruneaux, une pointe de rancio et de réglisse, et subtilement boisée.

