

La garantie d'un savoir-faire séculaire

Château de Larée 1941

- Présentation :** Bouteille de 70 cl
Caisse bois.
- Terroir :** Larée.
- Cépages utilisés :** 100 % Baco
- Distillation :** Chaudière de type armagnacaise et distillation en une seule chauffe à un degré d'alcool de 56 %.
- Vieillessement :** Jusqu'à la date de mise en bouteille inscrite sur la contre étiquette.
- Millésimes :** 1941
1946
- Degré d'alcool :** 43%.

Notes de dégustation :

Robe ambrée aux reflets acajou
Nez complexe et élégant, très fruité avec des notes de cannelle
Bien ample et harmonieux en bouche. Rond, avec une finale de café grillé et délicieusement boisé

