

# La garantie d'un savoir-faire séculaire

## Domaine de Peyrot 1936

- Présentation :** Bouteille de 70 cl  
Caisse bois.
- Terroir :** Bouit.
- 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 :** 1936
- Degré d'alcool :** 41%.
- Notes de dégustation :**

Belle robe chaleureuse ambrée acajou.

Nez intense et extrêmement parfumé qui révèle une explosion de subtils parfums de fruits secs, cacao, réglisse, et d'élégants arômes de fruits vanillés.

Harmonieuse et toute en finesse, la bouche développe dans un premier temps de subtils arômes de fruits exotiques (mangue, banane), légèrement caramélisé, puis évolue vers de délicates notes vanillées et légèrement épicées.

La finale magique est une éclosion de saveurs généreuses et mielleuses évoquant tous les parfums créés pendant des décennies au cœur des fûts de chêne.

