

La garantie d'un savoir-faire séculaire

Château de Gaube 1964

- Présentation :** Bouteille de 70 cl
Caisse bois.
- Terroir :** Perquie.
- 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 :** 1962
1963
1964
1966
1970
- Degré d'alcool :** 42%.

Notes de dégustation :

Belle robe ambrée avec des reflets acajou.
Nez boisé, d'orange confite, de rancio, de fruits secs.
Beaucoup de présence et de finesse en bouche. Finale intense et riche de raisin de Corinthe et de mûre sauvage.

