

La garantie d'un savoir-faire séculaire

Domaine de Dubon 1940

- Présentation :** Bouteille de 70 cl
Caisse bois.
- Terroir :** Maupas.
- Cépages utilisés :** 100 % Baco
- 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 :** 1940
- Degré d'alcool :** 45%.
- Notes de dégustation :**

Belle robe brun roux ou cuivre.

Nez élégant, puissant et harmonieux avec des notes de boisé, raisins secs et vanille.

Gras et élégant en bouche, finale très longue et très puissante. Saveurs de rancio et légères notes de café.

