

# La garantie d'un savoir-faire séculaire

## Château de Larée 1946

- 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'acool de 56 %.
- Vieillessement :** Jusqu'à la date de mise en bouteille inscrite sur la contre étiquette.
- Millésimes :** 1941  
1946
- Degré d'alcool :** 40%.

### Notes de dégustation :

Belle robe ambrée aux reflets dorés

Le nez riche et élégant offre une belle complexité d'arômes.

Tout d'abord caractérisé par un bouquet délicat de fleur d'oranger, de pruneaux d'Agen et de cannelle, il développe ensuite des nuances veloutées et subtiles de boisé et d'épices douces.

En bouche, l'attaque est suave et équilibrée sur des saveurs de fruits confits, dégagant par la suite des arômes de pain toasté et de cuir.

