

La garantie d'un savoir-faire séculaire

Château de Gaube 1966

- 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 :** 45%.

Notes de dégustation :

Robe couleur miel de châtaigniers.

Le nez est un chef d'œuvre d'élégance et de finesse qui dégage d'inimitables fragrances de fruits exotiques ainsi que des notes de miel et de cannelle. Par la suite s'expriment des arômes de raisin de corinthe et un léger rancio magnifique.

La bouche, grasse et ronde, très complexe, s'ouvre sur une impression de clou de girofle dominé par d'insaisissables notes de fruits rouges. On s'éternise, pour notre plus grand plaisir, sur une longue finale enivrant le palais par de délicats arômes de boisé et de café grillé.

