

La garantie d'un savoir-faire séculaire

Domaine de Laubuchon 1900

- Présentation :** Bouteille de 70 cl
Caisse bois.
- Terroir :** Manciet.
- Cépages utilisés :** 100 % Ugni Blanc
- Distillation :** Chaudière de type armagnacaise et distillation en une seule chauffe à un degré d'alcool de 60 %.
- Vieillessement :** Jusqu'à la date de mise en bouteille inscrite sur la contre étiquette.
- Millésimes :** 1900
1945
1949
1967
1990
- Degré d'alcool :** 42%.

Notes de dégustation :

Magnifique robe ambrée avec d'élégants reflets acajou.
Nez fin qui s'ouvre sur des notes de fruits secs et confits, avec des saveurs vanillées. Il dégage par la suite des arômes de café torréfié et délicatement rancio.
La bouche développe une très grande richesse aromatique, délivrant dans un premier temps des arômes d'agrumes confits, relevé ensuite par d'ensorcelantes fragrances de gingembre doux et de cannelle. La belle finale s'oriente vers des nuances d'amande grillée mêlée à une note de rancio vanillé

