

La garantie d'un savoir-faire séculaire

Domaine de Larroudé 1960

- Présentation :** Bouteille de 70 cl
Caisse bois.
- Terroir :** Eauze.
- 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 :** 1960
1972
1983
- Degré d'alcool :** 43%.

Notes de dégustation :

Belle robe dorée, aux reflets acajou.

Nez riche et complexe développant dans un premier temps des arômes de fruits exotiques, de vanille et cacao, et par la suite des notes plus viriles de cuir et rancio ; le tout dans une grande finesse.

Bouche élégante et sensuelle avec de magnifiques arômes de pruneaux d'Agen, de pommes cuites, relevés d'épices douces et légèrement « rancioté »

