

# La garantie d'un savoir-faire séculaire

## Domaine de Gachot 1980

- Présentation :** Bouteille de 70 cl  
Caisse bois.
- Terroir :** Mauléon d'Armagnac.
- Cépages utilisés :** 100 % Baco
- 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 :** 1961  
1979  
1980
- Degré d'alcool :** 49%.

### Notes de dégustation :

Belle robe ambrée

Joli nez plein de fraîcheur, avec des arômes de fruits secs et d'oranges confites, rancio.

Très fin et rond en bouche, saveurs de raisins de Corinthe et de cannelle.

Beaucoup de moelleux avec une superbe finale de fruits confits et légèrement boisée.

