

La garantie d'un savoir-faire séculaire

Domaine de Jean-Paul 1927

- Présentation :** Bouteille de 70 cl
Caisse bois.
- Terroir :** Urgosse.
- 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 :** 1927
1929
- Degré d'alcool :** 40%.
- Notes de dégustation :**

Jolie robe havane aux reflets cuivrés.

Le nez, fin et puissant, dominé dans un premier temps par de magnifiques notes de vanille, et de fruits confits, libère par la suite des arômes de cacao et de café torréfié.

Beaucoup de richesse et de sensualité en bouche, où se coordonnent à merveille de délicates notes de noisette, cacao, pruneaux, gingembre, s'acheminant vers une somptueuse finale d'amandes grillées et de boisé vanillé.

