

# La garantie d'un savoir-faire séculaire

## Domaine du Bédat 1981

- 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 :** 1981
- Degré d'alcool :** 47%.
- Notes de dégustation :**

Belle robe élégante ambrée aux reflets d'or.

Joli nez très agréable, d'agrumes confits, de raisins de Corinthe, de pruneaux, avec de magnifiques effluves de vanille.

Beaucoup de rondeur et d'élégance en bouche, avec dans un premier temps de subtils arômes de fruits exotiques qui évoluent sur le palais vers des sensations de fruits confits, puis vers une belle et longue finale d'amandes grillées et de café torréfié.

