

# La garantie d'un savoir-faire séculaire

## Domaine de Bordeneuve 1936

- Présentation :** Bouteille de 70 cl  
Caisse bois.
- Terroir :** Montréal (Ténarèze).
- 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 :** 1936
- Degré d'alcool :** 41%.

### Notes de dégustation :

Belle robe ambrée aux reflets acajou.

Nez fin et très riche avec des arômes de pruneaux, de figes sèches et de caramel, évoluant vers des notes de pain grillé et de rancio.

Bouche ronde et généreuse, où les arômes de réglisse, de vanille se fondent aux notes boisées et épicées, avec une interminable finale de noisettes grillées.

