

La garantie d'un savoir-faire séculaire

Domaine de Laubuchon 1967

- Présentation :** Bouteille de 70 cl
Caisse bois.
- Terroir :** Manciet.
- Cépages utilisés :** 100 % Ugni Blanc
- Distillation :** Chaudière de type armagnacaise et distillation en une seule chauffe à un degré d'alcool de 60 %.
- Vieillessement :** Jusqu'à la date de mise en bouteille inscrite sur la contre étiquette.
- Millésimes :** 1900
1945
1949
1967
1990
- Degré d'alcool :** 44%.

Notes de dégustation :

Belle robe acajou aux somptueux reflets dorés.

Nez fin et intense, dégageant des effluves de pruneaux, et d'agrumes confits, puis de délicats arômes de rancio et de vanille.

Beaucoup de rondeur en bouche, beau fruité et bien équilibré, avec une finale de fruits secs et agréablement boisée.

