

La garantie d'un savoir-faire séculaire

Domaine de Rimaillo 1996

- Présentation :** Bouteille de 70 cl
Caisse bois.
- Terroir :** Urgosse
- Cépages utilisés :** 100 % Ugni Blanc
- 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 :** 1992
1993
1996
- Degré d'alcool :** 49%.

Notes de dégustation :

Belle robe jaune d'or aux reflets ambrés.
Nez fin et intense aux arômes d'agrumes délicatement vanillé
Beaucoup de rondeur et douceur en bouche avec un boisé tout en finesse et une longue finale de pruneaux et de noisettes grillées. .

