

La garantie d'un savoir-faire séculaire

Domaine de Larroudé 1983

- 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 :** 1960
1972
1983
- Degré d'alcool :** 49%.

Notes de dégustation :

Belle robe dorée

Joli nez plein de fraîcheur, avec des arômes d'agrumes confits, mandarine, réglisse et un subtil rancio vanillé.

Fin et élégant en bouche, frais et puissant à la fois ou se dégagent de merveilleux arômes de pommes au four et de pain d'épices avec une longue finale de raisin de Corinthe et de vanille

