

# La garantie d'un savoir-faire séculaire

## Domaine de Rigue 1952

- Présentation :** Bouteille de 70 cl  
Caisse bois.
- Terroir :** Manciet.
- Distillation :** Chaudière de type armagnacaise et distillation en une seule chauffe à un degré d'acool de 58 %.
- Vieillessement :** Jusqu'à la date de mise en bouteille inscrite sur la contre étiquette.
- Millésimes :** 1952  
1978
- Degré d'alcool :** 42%.
- Notes de dégustation :**  
Robe ambrée soutenue  
Joli nez plein de fraîcheur avec des arômes d'oranges confites et de cannelle.  
En bouche, bien charpenté, riche et bien équilibré.  
Saveurs de pruneaux avec une finale de café grillé.

