

# La garantie d'un savoir-faire séculaire

## Domaine de Laubuchon 1945

- 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 :** 43%.

### Notes de dégustation :

Belle robe ambrée aux reflets acajou.

Nez riche et intense d'écorces d'agrumes, de raisins de Corinthe, de gingembre et de rancio délicatement vanillé.

Jolie bouche ample et ronde, aux arômes de fruits exotiques, de pruneaux, et une longue finale d'amandes grillées et très agréablement boisée.

