

La garantie d'un savoir-faire séculaire

Château de Gaube 1963

- Présentation :** Bouteille de 70 cl
Caisse bois.
- Terroir :** Perquie.
- 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 :** 1962
1963
1964
1966
1970
- Degré d'alcool :** 43%.

Notes de dégustation :

Robe ambrée aux reflets acajou.

Joli nez aux saveurs de fruits confits, déployant dans une grande finesse un subtil mélange d'épices, de vanille, et d'un délicat boisé.

La bouche ronde et élégante s'ouvre sur des notes de fruits exotiques et de noisettes grillées, avec une belle longueur dans un boisé fondu et vanillé.

