

# La garantie d'un savoir-faire séculaire

## Domaine de Rimaillo 1993

- 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 :** 44%.
- Notes de dégustation :**

Robe ambrée pâle

Nez fin avec beaucoup de fraîcheur.

Très fin et élégant en bouche avec des arômes de fruits confits et de pruneaux et une superbe finale fruitée et grillée. .

