

La garantie d'un savoir-faire séculaire

Domaine de Couaton 1971

- Présentation :** Bouteille de 70 cl
Caisse bois.
- Terroir :** Cazères / Adour.
- 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 :** 1971
- Degré d'alcool :** 42%.
- Notes de dégustation :**

Belle robe acajou aux reflets dorés.
Nez complexe et très élégant aux arômes de fruits exotiques, d'écorces d'oranges, avec une pointe de cannelle et un beau rancio vanillé.
Rond et puissant en bouche avec d'agréables arômes d'agrumes confits enveloppé dans un subtil mélange de vanille et de boisé épicé, enivrant le palais dans une belle finale de pruneaux et de noix grillées.

