

La garantie d'un savoir-faire séculaire

Domaine de Jean-Paul 1929

- Présentation :** Bouteille de 70 cl
Caisse bois.
- Terroir :** Urgosse.
- 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 :** 1927
1929
- Degré d'alcool :** 40%.
- Notes de dégustation :**

Belle robe ambrée brillante aux reflets ocre.

Beaucoup de finesse au nez, ou les effluves de fruits confits et de vanille côtoient harmonieusement des arômes plus virils de cuir, tabac, rancio.

Bien rond et gras en bouche, notes d'écorces d'agrumes exotiques, d'amandes grillées, de pain d'épices, avec une longue finale de réglisse et de café torréfié.

