Domaine Laballe La Vertu

FRANCE

70CL · 40°

Distillerie Domaine Laballe

INFOS TECHNIQUES

- Élaboré à partir d'Ugni Blanc (90%) et de Baco (10%)
- Distillation en continu au bois (acacia) pendant 15 jours
- Vieilli 4 ans dans des fûts neufs et de second remplissage (chênes noirs gascons de chauffe moyenne – tonnellerie artisanale Bartholomo)

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ	Élégant - Bois frais, vanille, agrume
BOUCHE	Ronde - Agrumes confits, fruits blancs, fleurs des champs
FINALE	Équilibrée - Citron confit, chêne