



CALVADOS MILLÉSIME

1972

Calvados Domfrontais

Comte Louis de Lauriston

Une couleur acajou aux reflets de bronze.

Le nez est rond, sans agressivité, il développe des arômes de poire et de gingembre. Cacao et caramel complètent le bouquet.

En bouche, la souplesse et le moelleux de ce millésime s'ouvrent sur une longue finale marquée par le cumin et le soja. On retrouve le chocolat amer.

D'un exotisme intrigant, le millésime 1972 accompagnera idéalement des mets relevés ou un cigare.

Guide Des Vins Gilbert & Gaillard - Edition 2013 :

« 90/100 - Robe orangé cuiré. Au nez des arômes fumés, confits, presque pâtisseries, très délicats. En bouche une attaque pleine, franche au fruité intense. La finale apporte un peu plus de puissance et on retrouve les tonalités minérales fumées et confites du nez ».

Guide Dussert-Gerber 2004 - Editions Albin Michel :

"Remarquable Calvados 1972 avec ce nez complexe où dominant les fruits confits, de bouche ample et bien fondue, aux nuances épicées".

Guide Des Vins Gilbert & Gaillard - Edition 2013 : 90/100

Médaille d'Argent, Paris 2012 (France)

Médaille de Bronze, I.W.S.C. Londres 2012

Médaille de Bronze, I.W.S.C. Londres 2010 (Grande Bretagne)

Médaille d'Argent, I.S.C. Londres 2003 (Grande Bretagne)

