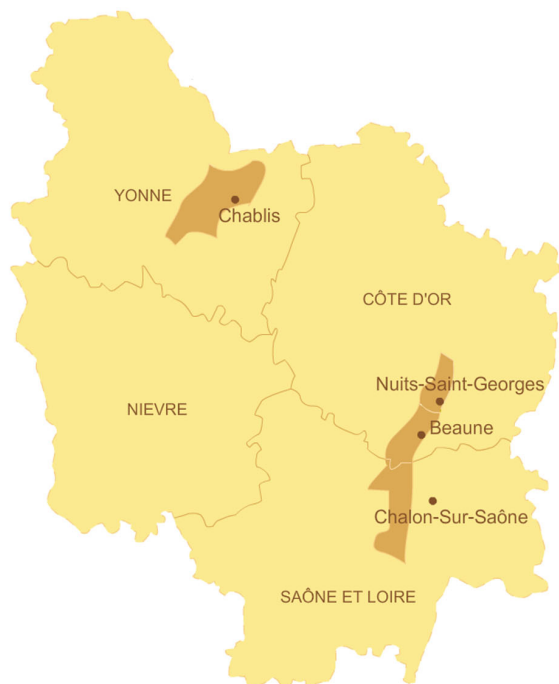


MARC DE BOURGOGNE



Bourgogne
Appellation Régionale
Pinot Noir et Chardonnay



Situation

Ce Marc provient d'un assemblage de vignobles de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits issus des cépages Chardonnay et Pinot Noir de Premiers et Grands Crus.

Caractéristiques

Cet alcool est appelé MARC. Il n'est pas millésimé, car il est le résultat d'un assemblage de marcs différemment vieillis en fûts de chêne puis il est conditionné en bouteilles de 70cl.

Vinification

Après la fermentation, les baies de raisins sont pressurées puis distillées. La distillation est faite dans un alambic par simple passe.

Dégustation / Accords mets-vin

Dans ses fûts, une lente évaporation donne à notre marc des qualités de finesse et de moelleux qui composent avec une belle teinte caramel clair cédées par les matières tannantes du bois.

Notre marc accompagnera une fin de repas, une tarte aux pommes, voire un épaisse.