



FICHE TECHNIQUE

| | |
|------------------------|---|
| Appellation : | Fine de Bourgogne |
| Elevage : | 10 à 16 ans en fûts de chêne |
| Cépage : | Chardonnay |
| Production : | 300 bouteilles |
| Particularité : | À la différence du marc, la fine est la distillation du vin trouble (des lies), blanc. La matière distillée donne un alcool plus fin. Tout comme le marc, cet alcool nécessite plus de 10 ans d'élevage pour s'harmoniser. |
| Dégustation : | Plus florale que le marc, la fine de Bourgogne est un alcool de fin de repas. Comme tous les spiritueux dont la teneur en alcool est élevée, il est possible de rajouter un peu d'eau dans son verre pour éviter le caractère brûlant. C'est à chacun de décider la quantité d'eau pour mettre l'alcool à son propre goût. Pour rafraîchir sa boisson il est préférable de faire tourner un glaçon quelques secondes dans le verre vide plutôt que de le laisser fondre dans la fine, ce qui apporterait une quantité trop importante d'eau qui dénaturerait la fine. |