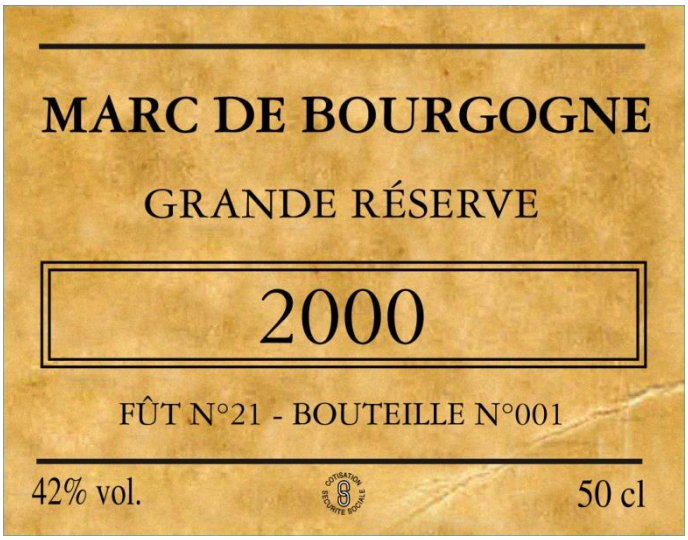

FICHE TECHNIQUE

Appellation : Marc de Bourgogne

Elevage : 10 à 16 ans en fûts de chêne

Cépage : Pinot noir

Production : 400 bouteilles

Particularité : Le Marc de Bourgogne est le résultat de la distillation du résidu de presse des vins rouges. Appelé communément « marc », ceux-ci sont traditionnellement distillés par le bouilleur de cru. Cet alcool est ensuite affiné pendant au moins 10 ans avant d'être mis en bouteille. Comme tous les grands alcools le temps d'élevage est plus important que le millésime lui même, c'est pourquoi nous indiquons la date de mise en bouteille sur chaque flacon.

Dégustation : Le marc est un alcool de fin de repas, très apprécié des amateurs de cigares. Il est aussi utilisé dans le traditionnel « trou bourguignon » (sorbet ou granité cassis et marc) qui accompagne les grands banquets ou les repas gargantuesques.