

MARC de PINOT NOIR



EN QUELQUES MOTS : Eau de vie blanche, fine et élégante aux notes subtiles de de fruits rouges et d'épices issus de nos marcs de Pinot Noir à l'issue de la macération.

PAYS : France

CÉPAGE : 100% Pinot Noir

COULEUR/TYPE : Eau de vie blanche

SUCRES RÉSIDUELS : 4g/L

ALCOOL : 48,0% vol.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans

GARDE : 10 à 20 ans

TERROIR : Granit à deux micas

VINIFICATION : Eraflage, tri, macération en cuve de 200 litres, distillation à double passe six mois après la mise en tonneau, coupage à l'eau de source.

DÉGUSTATION : Eau de vie à la robe fine, disque fin, avec de belles larmes. Nez très puissant sur la cerise, la framboise, la groseille et les épices. Attaque souple avec une puissance crescendo allié à un joli volume. Notes de fruits à noyaux, d'épices, avec une finale puissante et chaleureuse

ACCORDS : Sorbets ; kougelhofs glacés ; cocktails ;