

VIEUX MARC DU JURA



DISTILLATION : Nos Marcs sont issus d'une double distillation de type Cognac.

La matière première provient majoritairement du cépage Savagnin que nous égrapons totalement et que nous mettons fermenter en box.

La peau et les pulpes étant très riches en sucre, elles donnent un bon rendement en alcool après distillation.

L'absence de rafle confère à nos eaux de vie de marc une finesse et une douceur propre au Jura. La matière première des raisins rouges (pellicule, pépins, pulpe) se récupère après décuvage à la fin du pressurage.

L'eau de vie de marc sera vieillie en fût de chêne de 228 l pendant plusieurs années.

Au cours du vieillissement nous perdons au moins 1° d'alcool par an. Le degré final atteint 45°.

Nous assemblons plusieurs millésimes afin d'apporter plus de complexité aromatique à notre produit.

C
U
E
I
L
L
E

B
O
N



P
I
N
T
E

B
I
E
N

P
L
A
N
T
E

B
E
A
U



ROBE : jaune doré avec des reflets ambrés

NEZ : notes d'épices, de noix, de sous bois avec des arômes de gentiane et de vanille.

BOUCHE : Plus il se réchauffe dans le verre et plus il libère des notes de fruits confits, de fruits secs et de brioche.

CONSERVATION :

Dans un local frais ou en cave, de préférence entre 10°C et 12°C

