



VIEUX MARC ÉGRAPPÉ DU JURA



VIEUX MARC ÉGRAPPÉ DU JURA



Cépages

Seuls les cépages Poulsard, Pinot noir, Trousseau, Savagnin et Chardonnay, autorisés en Franche-Comté sont à l'origine de notre eau de vie de marc.

Elaboration - Vinification

Distillation effectuée exclusivement à partir de marcs de raisins égrappés provenant de la zone d'appellation au moyen d'alambics à repasse, afin d'obtenir la plus belle qualité possible. Pour le marc égrappé, seul est conservé le meilleur. Le vieillissement s'effectue entre cinq et dix ans en fût de chêne. Ce vieillissement lui apporte non seulement sa belle couleur ambrée mais aussi sa souplesse en bouche.

Dégustation

On apprécie ses hautes qualités gustatives en fin de repas... mais, avant de le goûter, versez-en d'abord quelques gouttes au creux de votre main et frottez très fort avec l'autre... vous sentirez alors tous les arômes qui s'en dégagent. Alors, vous ne pourrez résister à l'envie de le déguster.

Accords mets et vins

En fin de repas, ou dans la composition d'un cocktail. Servir chambré.

Garde

Plus de 50 ans en veillant à changer les bouchons.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Henri Maire France - En Boichailles - BP 106 - 39605 ARBOIS Cedex - 439 045 717 RCS LONS LE SAUNIER