



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT MARC DE BOURGOGNE

CLIMAT & TERROIR

Le Marc du Château de Meursault est issu de la distillation artisanale de pinot noir de nos plus beaux terroirs de Premiers et Grands Crus : Pommard Clos des Epenots, Beaune Grèves, Beaune Fèves, Volnay Clos des Chênes et Corton.

DISTILLATION & VIEILLISSEMENT

Après la distillation dans un alambic, le Marc du Château est entonné dans des fûts neufs de Chêne français. Après ses années d'élevage, le Marc du Château est soutiré, légèrement filtré puis mis en bouteilles.

Élevage : En fûts neufs (100%)

Durée de l'élevage : 14 ans dans nos caves du XII^{ème} siècle

DÉGUSTATION

Robe ambrée avec une très belle brillance. Arômes de fruits secs et d'amandes amères. Rondeur et élégance se mêlent à une longueur en bouche persistante et fraîche. Très bel équilibre.

Accords mets & vins : café colombien, cigare, moelleux au chocolat, crêpes flambées

Degré : 42%

