

Marc de Châteauneuf Du Pape - 2006

Grand Veneur



Description

Bouteille de 70cl.

L'eau-de-vie de Marc de Châteauneuf-du-Pape est issue de la distillation des marcs égrappés et asséchés des différents cépages composant les vins rouges de Châteauneuf-du-Pape (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault)



Méthode d'élaboration

Le procédé utilisé est une distillation par alambic de type quatre vases, en cuivre.



Vinification et élevage

Le distillât obtenu est logé en fûts de chêne et vieilli en cave environ 5 ans. La force alcoolique est abaissée successivement par touches d'eau distillée jusqu'à 40 % Alc. vol.



Examen organoleptique

La couleur est brillante chène clair. On perçoit au nez des arômes de raisins secs et de noisettes. En bouche, apparaissent la puissance, les épices et le gras, tout comme les vins rouges de Châteauneuf-du-Pape.

Contient des sulfites.

