



# Domaine Michel Juillot

## FINE DE BOURGOGNE



Par décrets 2011-283 et 2011-284 du 17 Mars 2011, la Fine de Bourgogne est désormais reconnue en Appellation d'Origine Contrôlée gage de qualité et de tradition à l'image du Cognac et de l'Armagnac.

### **VINIFICATION**

L'eau de vie locale la plus fine, provenant de la double distillation de vin ou de lie de vin de Bourgogne.

### **ÉLEVAGE**

7 ans en fût de chêne du Limousin, d'une contenance de 350 litres.

### **COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION**

D'une teinte légèrement ambrée, les arômes d'un vin fin sont bien présents et soutenus par un alcool pur et net, qui donne à cette eau de vie tout son cachet. Sec, mais avec une nuance de bois caramélisé, toasté, qui lui confère une finale de tabac blond. Voilà bien la plus fine des eaux de vie de Bourgogne. A découvrir ou re-découvrir. Amateurs de cigare, à vos verres de Fine !

Téléphone : 03.85.989.989 - Fax : 03.85.989.988

Site Internet : [www.domaine-michel-juillot.fr](http://www.domaine-michel-juillot.fr) - Email : [infos@domaine-michel-juillot.fr](mailto:infos@domaine-michel-juillot.fr)