



Domaine Michel Juillot

MARC DE BOURGOGNE



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

VINIFICATION

C'est l'eau de vie locale obtenue par double distillation du marc (peau de raisins fermentés) d'un vin de Bourgogne.

ÉLEVAGE

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

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

C'est loin d'être toujours le cas, mais Dieu que ce marc est bien fait ! Les belles et bonnes odeurs et saveurs de peaux de raisins sont serties à la perfection dans cette eau de vie bien bourguignonne. Le pousse-café idéal pour les hommes, les vrais !

Téléphone : 03.85.989.989 - Fax : 03.85.989.988

Site Internet : www.domaine-michel-juillot.fr - Email : infos@domaine-michel-juillot.fr