



Type de distillation : Double distillation

La matière : Issue de distillation de la grappe conservée après pressurage.

Degré alcoolique : 40 et 43 °

Elevage : 8 et 15 ans en fûts de chêne de 400 litres.

Robe : limpide, ambrée et brillante.

Nez : Une palette d'arôme sur le pruneau, la réglisse, la vanille.

Bouche : La puissance de l'alcool est assouplie par les longues années de vieillissement. La bouche est ronde avec des parfums de vanille, de moka et un joli goût toasté.

Digestif de choix sur les meilleures tables de France, ce Marc terminera votre repas de la plus belle des façons.