

# MARC DU BUGEY

APPELLATION D'ORIGINE  
REGLEMENTEE PAR DECRET

Obtenu à partir de la distillation du marc (c'est-à-dire la grappe conservée après pressurage) dans un antique alambic ambulant, le Marc du Bugey est ensuite vieilli de nombreuses années en fûts de chêne. La puissance de l'alcool est arrondie grâce aux 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 du Bugey fera de votre dégustation un moment d'exception.

Long ...  
Puissant ...  
Sec ...  
Complexe ..  
Fruité ..  
Rond ..



Authenticité

Longueur et persistance

Richesse aromatique

## CARACTERISTIQUES

**Matière :** Issue de la distillation de la grappe conservée après pressurage

**Type de distillation :** Double

distillation. A l'issue de la distillation, on obtient une eau de vie pouvant titrer jusqu'à 60° d'alcool. Chaque année de vieillissement va faire perdre un peu d'alcool, c'est ce qu'on appelle la part des anges.

**Vieillessement :** en fût de chêne de 400 litres, de 12 à 18 ans selon les cuvées.

Fine du Bugey et Marc du Bugey bénéficient depuis 2015 de l'habilitation « Indication Géographique Protégée ». Tous les Fines et Marcs distillés à partir de 2015 pourront ainsi bénéficier de l'IGP.

## DEGUSTATION

**Robe :** Limpide et brillante, belle couleur ambrée

**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.

## SERVICE

**Accords mets et vins :** Servir cette eau de vie à la fin du repas, en cocktail à l'apéritif ou en trou bugiste accompagné d'une boule de glace au cassis.

**Cocktail « Y'en a marc » :** Ingrédients : 2cl de crème de cacao, 2cl de sirop spicy (piment/cannelle), 4cl de Marc du Bugey. Frapper tous les ingrédients au shaker avec des glaçons

**T°C de service :** Température ambiante

**Degré d'alcool :** 40% ou 43 % vol. après vieillissement

**Consommation optimale :** Vieillessement sans limite, bouteille debout pour préserver le bouchon



Producteur de Vins du Bugey depuis 1967, le Caveau Bugiste exploite aujourd'hui 45 hectares plantés en 12 cépages différents. Vin blanc, rouge, rosé, pétillant, Marc et Fine du Bugey... Les vignerons du Caveau Bugiste proposent plus de 30 cuvées, dont la moitié est vendue directement au domaine, à Vongnes.