

Marc Champenois

Le Marc Champenois XO vieillit 10 ans en fût de chêne

Ce spiritueux est obtenu par distillation de raisins pressés fermentés provenant de notre Vignoble en Champagne. Vieillit plusieurs années en fût de chêne, son goût raffiné en fait un bon digestif.



Dégustation

OEIL : Ce Marc Champenois peut être dégusté en apéritif, avec un plateau de fromages, un dessert ou du foie gras.

NEZ : Un nez pur, une belle richesse aromatique, des notes de cire et de miel

BOUCHE : Une bouche épanouie mais pas explosive, une impression de chauffe au cœur, une finesse certaine. Une finale sur le caramel. Un marc chaleureux. Une belle proposition, qui nécessite un peu d'aération.

Accords mets / vin

Faisant parti du patrimoine gastronomique de la Champagne, ce Marc Champenois XO âgé de plus 10 ans est apprécié à l'apéritif mais aussi avec une assiette de fromage, du foie gras ou bien un dessert.

Assemblage

100% Pinot Noir



Caractéristiques techniques & disponibilités

DEGRE D'ALCOOL : 40% Vol.

DISPONIBLE EN :

- Flacon (75 cl)