

MARC DE BOURGOGNE



El "Marc" es un tipo de destilado que se produce en todas partes pero con especial orgullo en Bourgogne y la Champagne. Destilado de los hollejos frescos de las uvas procedentes del Corton Grancey, es destilado cuidadosamente siguiendo el método Charantie y envejecido durante 8 o 10 años en barricas de roble. Es un Marc muy delicado, suave, armonioso y duradero en el paladar.

Productor:	Louis Latour
Origen:	Francia / Bourgogne / Côte de Beaune
Graduación:	41 °
Presentación:	70cl.
Producto base:	Hollejos frescos de uva
Tipo de destilación:	Método Charentié
Crianza:	8-10 años
Tipo de barrica:	Roble francés
Temperatura de servicio:	Frío o a temperatura ambiente
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de espirituoso:	Licores

MARIDAJE

Digestivo