

MARC DE BOURGOGNE 2018 42%

Sophie Guillemot-Michel



Situation : Les 6 hectares de Chardonnay du Domaine Guillemot-Michel sont situés au sud de la Bourgogne, sur les coteaux du Mâconnais, à mi-chemin entre Mâcon et Tournus.

L'histoire d'un Marc de Bourgogne commence au moment des vendanges. Après le pressurage, bien que les grappes de Chardonnay soient épuisées de leur jus, chaque baie de raisin contient encore de la pulpe chargée de sucre et d'un très beau potentiel aromatique ; c'est le "Marc".

Ce marc est tout d'abord éraflé. Il est ensuite tassé dans des contenants hermétiques afin de préserver tout la fraîcheur de ses arômes. Au cours de l'automne, un processus naturel de fermentation se met en place; la "gène" est alors prête à être distillée. La distillation débute dès l'arrivée des premiers froids. Chaque chauffe dure 4 heures et donne environ 20 litres d'eau-de-vie blanche à 50 % vol, la "gnôle" ! Vient alors l'étape de vieillissement en fûts de chêne, au cours de laquelle l'eau-de-vie se bonifie, s'arrondit et gagne sa belle teinte caramel. Sophie a commencé à distiller ses marcs en novembre 2012. Les barriques sont mises une à une en bouteille, uniquement lorsqu'elles sont jugées prêtes !



Couleur : Or lumineux

Nez : Fin, aérien, incroyablement suave pour un alcool très jeune, sur des notes de raisins secs, de marc, d'épices, avec une touche beurrée/vanillée.

Bouche : Elle est ronde, ample, chaleureuse dans tous les sens du terme, avec une belle intensité aromatique.

Finale : La finale est expressive et chaleureuse, sur les fruits secs et les épices.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com / www.cave-de-longchamp.com