

Marc de Châteauneuf Du Pape - 2009

Grand Veneur



Description

Bouteille de 70cl et Dame Jeanne de 12L

L'eau de vie de Marc de Châteauneuf du Pape est issue de la distillation des marcs égrappés de vieilles vignes de Grenache, cépage emblématique, composant le vin rouge de Châteauneuf du Pape.

Cette eau de vie est issue de la distillation de notre plus prestigieux parcellaire de Grenache, Domaine Grand Veneur, Châteauneuf du Pape "Vieilles Vignes"



Méthode d'élaboration

Le procédé utilisé est une distillation par alambic de type quatre vases, en cuivre.



Vinification et élevage

Après distillation, le Marc est entonné en pièces (300 litres) de chêne français durant 16 années de vieillissement. cet élevage lui a permis d'acquérir au fil du temps, une robe ambrée aux reflets de paille.



Examen organoleptique

La couleur est brillante chène clair.

Au premier abord, s'expriment des notes de chêne frais, de vanille et de raisins secs. Le nez évolue vers des nuances de fleurs séchées, d'orange amère et de curcuma.

L'attaque est douce et suave. La bouche est généreuse. La finale est noble, épicée (herbes sèches, le tabac), avec des notes de noisettes, de bâton et de réglisse.

Contient des sulfites.

