

Marc Champenois

Ce Marc Champenois est obtenu par la distillation de marc de raisins égrappés provenant de notre vignoble de la Vallée de Belval.

Palais : Notes fraîches, fruitées et gourmandes.

Accords : Son goût raffiné et puissant en fait un digestif parfait et l'ingrédient idéal pour réveiller le caractère des sauces, flamber les viandes et parfumer les glaces et sorbets.

CÉPAGE 100 % Meunier Deux parcelles	DISTILLATION Discontinue simple à la repasse Alambic en cuivre
MISE EN BOUTEILLE 2020	MATURATION 36 mois minimum en fûts de chêne