

Bouteilles numérotées - *Numbered Bottles*



## Marc d'Ermitage "1998"

### Eau-de-Vie de Marc des Côtes-du-Rhône Indication Géographique

Pourtant ouvert sous les auspices sombres d'une gelée de printemps, le millésime 1998 s'est révélé grâce à son été long et chaud comme excellent en Vallée du Rhône. L'Ermitage, comme souvent, s'y démarque par sa parfaite synthèse entre puissance et élégance.

Cette Eau-de-vie est issue de la distillation de nos marcs d'Ermitage (100 % Syrah) sur le millésime 1998 grâce à notre alambic traditionnel à colonne entièrement en cuivre.

Elle a ensuite vieilli en pièces (228 litres) de chêne français durant 20 ans. Cet élevage lui a permis d'acquérir au fil du temps une robe cuivrée aux reflets caramélisés.

Révlant au premier abord des notes empyreumatiques finement lardées, le nez évolue par la suite vers des nuances de pâtes de fruits, de sucre roux et de toffee. D'une remarquable complexité, des touches d'herbes sèches, de musc et de bois précieux percent également.

La bouche, puissante et généreuse, se présente tout en rondeur. La dominante empyreumatique presque tourbée, se macule de notes de fruits confits, et de muscade. Le tout laisse place à une finale fougueuse aux notes de thé noir et de figes mûres.

Au fil des années, l'évaporation progressive de l'alcool ("part des anges") a permis l'abaissement naturel du degré à 42 % alc. vol.

After a bleak start to the year owing to frosts in spring, the 1998 vintage was saved by an exceptionally long and warm summer in the Rhône Valley. This Ermitage, as is often the case, is characterised by its perfect balance between strength and elegance.

This Eau-de-vie is made from the distillation of our Ermitage marcs (100% Syrah) from the 1998 vintage in our traditional alembic column still which is made entirely from copper.

It was then aged in 228-litre French oak barrels for 20 years. This ageing process has given it its copper coloured hue with caramel tints.

The nose opens up with delicate roasted and smoky notes which evolve towards aromas of candied fruit, cane sugar and toffee. The remarkably complex nose is underpinned by notes of dried herbs, musk and precious woods.

The palate is rich and powerful with a smooth, round texture and dominated by roasted, almost peaty, notes combined with candied fruit and nutmeg.

The intense finish discloses notes of black tea and ripe fig.

The progressive evaporation of alcohol over the years (known as the 'angels' share') has brought the natural alcohol by volume down to 42 degrees.

