



# Marc de Côte-Rôtie "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.  
Il en résulte en Côte-Rôtie des vins de grande garde au potentiel tannique affirmé.

Cette Eau-de-vie est issue de la distillation de nos marcs de Côte-Rôtie (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 brune aux reflets de flamme.

Révélant au premier abord des notes de fève tonka, de musc et de vanille, le nez évolue avec le temps vers des nuances de sous-bois et de fumaison.

D'attaque douce et fine, la bouche est élégante. Le bouquet empyreumatique s'accompagne de notes de pommes caramélisées, d'herbes sèches ainsi que de quelques nuances plus racinaires proches de la gentiane.

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 resulted in wines with powerful tannins and excellent ageing potential in the Côte-Rôtie.

This Eau-de-vie is made from the distillation of our Côte-Rôtie 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 allowed it to develop a brown colour with burnt orange tints over the years.

The nose opens up with aromas of tonka bean, musk and vanilla which evolve over time towards more earthy and smoky notes.

The palate is elegant with a soft, smooth attack. The bouquet reveals roasted notes intertwined with caramelised apples, dried herbs and gentian root.

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

