



Marc "1997" Eau-de-Vie de Marc des Côtes-du-Rhône

Marc 1997

Prenant le relais d'un mois de juin plutôt frais, l'été 1997 s'est révélé caniculaire. Dans ces conditions, les raisins ont atteint des niveaux de maturité historiques poussant la comparaison jusqu'au mythique millésime 1947.

Cette eau-de-vie est issue de la distillation de nos marcs du millésime 1997 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 de caramel brun.

Révélant au premier abord des notes de vanille et de thé noir, le nez évolue avec le temps vers des nuances de cuir, de pommes confites avec de délicates notes de fenaison.

L'attaque douce et fine laisse place à une bouche élégante dont le bouquet floral s'accommode d'une pointe de muscade et d'une finale aux arômes de fumée.

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

Marc 1997

Following on from a cool month of June, the summer of 1997 brought us scorchingly hot temperatures. These conditions enabled the grapes to reach historically high ripeness levels, making this vintage comparable to the iconic 1947 vintage.

This eau-de-vie is made from the distillation of our marcs from the 1997 vintage using our traditional alembic copper column still.

It was then aged in 228 litre French oak barrels for 20 years. It has gradually developed a copper coloured hue with caramel tints thanks to the ageing process.

The first nose discloses notes of vanilla and black tea which evolve towards leather, stewed apples and a hint of fennel.

Smooth and delicate with an elegant mid-palate offering floral aromas combined with a touch of nutmeg. Smoky notes linger on the finish.

Over the years, the gradual evaporation of the alcohol (known as the "part des anges") has naturally reduced the alcohol by volume to 42%.

