



Marc Égrappé des Côtes-du-Rhône 42 % vol.

Notre Marc Égrappé

Une fois les macérations achevées, les marcs sont pressés puis conservés pour être distillés.

La distillation est réalisée par nos soins de manière traditionnelle grâce à un alambic en cuivre centenaire à colonne. Elle a lieu en une seule passe pour conserver toute l'authenticité aromatique des différents terroirs de la Vallée du Rhône.

L'Eau-de-vie blanche (environ 70 % alc. Vol.) est ensuite élevée de 15 à 20 ans dans des pièces (228 litres) et demi-muids (600 litres) de chêne français à grain fin ayant précédemment contenu nos plus grands vins blancs et rouges.

Des notes empyreumatiques, d'épices et de sous-bois viennent alors se marier à son bouquet fruité et racé. Sa robe adopte quant à elle une teinte d'or intense aux reflets de cuivre. En bouche, le feu laisse progressivement place à la douceur.

Au fil des années, l'évaporation progressive de l'alcool ("part des anges") permet un abaissement naturel du degré entre 40 et 45 % alc. Vol.

Cette cuvée est un assemblage des eaux-de-vie de marc issues de nos terroirs du Nord et du Sud de la Vallée du Rhône : Hermitage, Côte-Rôtie, Châteauneuf-du-Pape...



Our destemmed Marc Brandy

After maceration is completed, the marcs are pressed and conserved ready for distillation.

We carry out our own traditional distillation using a hundred-year-old copper column still. A single batch distillation process is used to preserve the aromatic authenticity of the different Rhône Valley terroirs.

The eau-de-vie (70% alc.Vol.) is then aged for 15 to 20 years in 228 litre barrels (pièces) and 600 litre barrels (demi-muids) made of fine-grained French oak which previously held our finest red and white wines. This ageing adds empyreumatic, spice and undergrowth notes to the elegant, fruity bouquet and the liquid takes on an intense golden colour with copper tints. On the palate, the fiery character gradually gives over to softness.

Over the years, the gradual evaporation of the alcohol (the "angels' shar") results in a natural reduction of the alcohol to between 40 and 45% alc.Vol.

This Marc Egrappé is a blend of eaux-de-vie de marc from our terroirs in the Northern and Southern Rhône Valley: Hermitage, Côte-Rôtie, Châteauneuf-du-Pape...

