



TRENEL
BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT



* format 70 cl

VIEUX MARC DE BOURGOGNE 45°

La distillation des marcs des vins de Bourgogne est une tradition qui date du 17^e siècle. Aujourd'hui, ils sont produits dans toute la région et sont issus d'une grande diversité de cépages et de vinifications.

Le Vieux Marc de Bourgogne Trenel est vieilli entre trois et six ans dans des foudres de chêne de près d'un demi siècle, qui lui confèrent cette jolie couleur ambrée.

Les marcs distillés sont un assemblage de Gamay, de Chardonnay et de Pinot Noir. Ils sont issus pour moitié du Beaujolais, où les raisins sont traditionnellement non éraflés et apportent de la structure, et pour moitié de la Côte Châlonnaise, dont les raisins égrappés donnent son fruité au Vieux Marc.

Dégustation

Le Vieux Marc de Bourgogne Trenel revêt une jolie robe ambrée et brillante. Il allie un côté très fruité et acidulé, sur la groseille, la framboise et la fraise, avec des notes acquises lors de son passage en bois : vanille, toast grillé et caramel.

En bouche, il est agréable et possède une légère structure tannique apportée par son élevage en fût.

Consommation et service

Frappé ou chambré, il sera très agréable en digestif après un repas gastronomique. La fraîcheur adoucit l'alcool et la chaleur fait ressortir tous les arômes. A vous de choisir !

www.trenel.com