CHAMPAGNE

M. HOSTOMME

Marc Champenois

VIEUX MARC DE CHAMPAGNE

V.S.O.P. — 40% vol



Fiche technique

Cette Eau-de-vie, est obtenue par la distillation de marc de raisins égrappés provenant du vignoble de Champagne.

Le Vieux Marc de Champagne bénéficie d'un vieillissement de plusieurs années en fûts de chêne, qui lui permet d'affiner ses arômes et lui confère sa belle couleur ambrée.

Dégustation

À la dégustation, le Vieux Marc de Champagne exhale des notes fraîches, fruitées et gourmandes. Son goût raffiné et puissant en fait un digestif parfait et l'ingrédient idéal pour réveiller le caractère des sauces, flamber les viandes et parfumer les glaces et sorbets.

Le saviez-vous ?

Le Marc est à la France ce que la Grappa est à l'Italie et le Tsipouro à la Grèce.

Un bel or ambré qui invite à la dégustation.

Des notes boisées et vanillées se dévoilent, accompagnées de nuances de mirabelle et de prune jaune, offrant une touche fruitée et douce.

Une attaque florale et délicatement vineuse, où la rondeur du fruit se mêle harmonieusement aux arômes boisés, pour une finale subtile et persistante.