CHAMPAGNE

M. HOSTOMME

Fine DE LA MARNE

VIEILLE FINE DE LA MARNE

V.S.O.P. — 40% vol



Fiche technique

Subtile et équilibrée, cette Eau-de-vie est issue de la distillation artisanale de vin exclusivement élaboré dans le vignoble champenois.

La vieille fine de la marne bénéficie d'un vieillissement de plusieurs années en fûts de chêne, qui lui permet d'affiner ses arômes.

Dégustation

À la dégustation, elle évoque de délicates saveurs florales et vanillées. Douce et ronde, elle réhausse de son *subtil bouquet* toutes les préparations culinaires auxquelles elle est associée, qu'elles soient salées ou sucrées.

Le saviez-vous ?

La Fine de la Marne est à la Champagne ce que le Cognac est aux Charentes et l'Armagnac à la Gascogne.

Robe dorée aux reflets ambrés, brillante et limpide. Sa couleur évoque l'élégance et la richesse.

Des notes boisées et vanillées dominent, rehaussées par des arômes gourmands de mirabelle et de prune jaune.

La finesse de cette eau-de-vie se confirme avec des accents floraux délicats et des nuances viniques. La finale chaleureuse et persistante.