

MARC DE MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

IGP Eau-de-vie de marc des Côtes du
Rhône



Elaboration

Notre eau de vie de Marc est élaborée à partir du marc (peaux + pépins) de raisin Muscat à Petits Grains, provenant de nos meilleures parcelles en appellation Muscat de Beaumes de Venise.

Après pressurage les marcs sont amenés à la distillerie et vont subir une fermentation avant distillation. La fermentation est réalisée dans des cuves, après ajout d'eau.

La distillation est réalisée dans un alambic artisanal en cuivre. L'alcool vaporisé est concentré dans la colonne à distiller puis est refroidi dans un condenseur afin d'obtenir le produit fini.

L'eau de vie blanche est maturée en cuves après distillation durant une période minimale de 3 mois avant sa commercialisation. La maturation est réalisée en cuve inox inerte afin d'empêcher toute coloration.

Descriptif

L'eau de vie de marc est un alcool blanc qui titre 43 degrés. Son bouquet aromatique, et sa longueur en bouche d'une extrême puissance, vous laisseront un souvenir inoubliable.

Conseil du sommelier

A déguster de préférence frappé, en digestif, en cocktail ou pour aromatiser vos salades de fruits frais.

Idéal également pour faire vos granités ou pour arroser une glace.



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE