

Château des Jacques

Marc Egrappe de Bourgogne



Årgang: 1990
Produsent: Château des Jacques
Produktnavn: Marc Egrappe de Bourgogne
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Marc de Bourgogne

Syre: 0,0 g/l
Sukker: 0,0 g/l
Råmateriale: Gamay 100 %

Farge: Dyp, mørk rav
Duft: Kompleks nese med ristede nøtter, lær, tørket frukt og sultana rosiner.
Smak: Rik og aromatisk Marc de Bourgogne med tørket frukt, pepper, lær og tobakk i balansert avslutning.

Jordsmonn: Granitt
Vinmark: Druematerialet kommer fra Château des Jacques' egne vinmarker.

Vinifikasjon: Pressrester av gamaydruer fra Château de Jacques destilleres i pot-stills, etterfulgt av lang modning på store, brukte fat. Brennevinet ligger fortsatt på fat, og tappes etter etterspørsel.

Lagring: Marc Egrappe de Bourgogne lagres på franske eikefat. Ligger fortsatt på fat og tappes etter etterspørsel.

Lagringspotensial: Godt lagringspotensiale

Str.(cl.): 70
Serveringstemperatur: 16-18 grader
Passer til: Avec

Skannlog nr: 9058620

Produkttype: Brennevin

EPD nr: 5171368

Vinmonopolpris: 799,00

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 647,70

