

TERRE DOREES MARC DE BEAUJOLAIS

Vinification et vieillissement

Le marc est une eau-de-vie de raisin produite par distillation du marc de raisin. Il est déshydraté par chauffage, la vapeur en résultant étant condensée. Chaque substance constitutive du marc possède un point d'ébullition différent permettant de sélectionner la matière condensée en utilisant uniquement son « cœur », c'est-à-dire les composants concentrant les arômes et l'alcool. Le bouilleur de cru du marc de Beaujolais de Jean-Paul Brun se trouve à Charnay-en-Beaujolais, le même village que celui du domaine. Ainsi, le marc est distillé immédiatement après le pressurage des raisins. La liqueur est ensuite vieillie dans des fûts de chêne neufs, lui permettant de s'arrondir et de s'affiner.

Caractéristiques

Ce processus de vinification particulier permet de produire un marc frais et vif d'une grande complexité.



Producteur

Jean-Paul Brun

Catégorie

Desserts

Pays / région

France, Beaujolais

Format

750 ml

Disponible dans ces provinces

- Alberta