

EAU DE VIE DE MARC DU LANGUEDOC

Elaboré par Matthieu Frecon avec les marc de la cuvée « virgile »

Elevage : minimum 3 ans en fûts inox

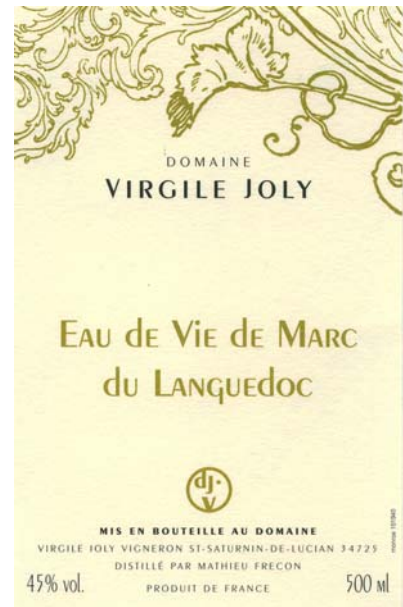
Présentation : Caisses de 12 bouteilles 0.50l

A proposer : à partir de la mise en bouteille

A garder : 1 à 50 ans

Température de service : à partir de 11° C

Service : sans aération



Commentaire réalisé par le sommelier Fabrice Langlois en février 2006

Cette eau de vie de marc d'une robe cristalline a un nez très parfumé. A la fois végétale et fruitée, elle évoque une rafle mure et sans verdeur. La bouche est ronde et suave en attaque et évolue lentement vers la générosité.

Très équilibrée elle laisse une finale parfumée et plaisante.