

DISTILLERIE *Mazy*

AOC Marc de Bourgogne **Le Premier PC-MB-18**

CARACTÉRISTIQUES

- Climats : Premiers crus Gevrey-Chambertin (50%) et Fixin (50%)
- Millésimes : 2017 et 2018
- Quantités : 411 bouteilles de 50cl à 45 % vol.
- Mise en Bouteilles : 2 juillet 2021

PROVENANCE DES MARCS

- Domaine Harmand Geoffroy [43%]
- Domaine Bart [37%]
- Domaine du Vieux Collège [12%]
- Domaine Molin [8%]

INFORMATIONS SUR L'ÉLEVAGE

- 32 à 44 mois dans des fûts de chêne français
- Pièce (228L) ayant contenu Marsannay blanc - Tonnellerie Minier
- Feuillette (114L) chauffe forte et longue - Tonnellerie Seguin Moreau

NOTES DE DÉGUSTATION

- Couleur : Ambrée, reflets dorés
- Nez : Raisin blanc et pomme, fleurs en second nez
- Attaque : Minérale, évolue sur des notes florales et d'écorce d'orange
- Finale : Diffuse, cacao en fin de bouche