

DISTILLERIE

Mazy

AOC Fine de Bourgogne

La Grande GC-FB-18

CARACTÉRISTIQUES

- Climats : Grands crus de Gevrey-Chambertin
- Quantités : 162 bouteilles 50cl à 44% vol.
- Millésimes : 2018
- Mise en Bouteilles : 2 mars 2022

PROVENANCE DES LIES

- Domaine Pierre Damoy [80%]
- Domaine Bart [20%]

CONTENANTS D'ÉLEVAGE

- 40 à 48 mois en fûts de chêne français
- 1 quart (57L) ayant contenu du Cognac - Tonnelleries Eder
- 1 quart neuf, chauffe longue et forte - Tonnellerie Rousseau

NOTES DE DÉGUSTATION

- Couleur : Robe dorée, brillante, belles larmes
- Nez : Frais, fleuri, acidulé et une pointe de fumé
- Attaque : Minérale, petits fruits évoluant sur des notes épicées et poivrées
- Finale : Persistante, pain d'épice