

DISTILLERIE

Mazy

AOC Marc de Bourgogne

L'Éponyme MS-MB-18

CARACTÉRISTIQUES

- Climats : Marsannay Clos du Roy (50%) et Longeroies (50%)
- Millésimes : 2017 et 2018
- Quantités : 416 bouteilles de 50cl à 43.5 % vol.
- Mise en Bouteilles : 1 juin 2021

PROVENANCE DES MARCS

- Domaine du Vieux Collège [57%]
- Domaine Jean Fournier [24%]
- Domaine Bart [19%]

INFORMATIONS SUR L'ÉLEVAGE

- 30 à 42 mois en fûts de chêne français
- Feuillettes (114L) ayant contenu Marsannay blanc - Tonnellerie Minier

NOTES DE DÉGUSTATION

- Couleur : Ambrée, brillante
- Nez : Ample, raisin sec et fleur séchée
- Attaque : Ronde, fruits confits
- Finale : Briochée avec une pointe de salinité