

DISTILLERIE

Mazy

AOC Fine de Bourgogne

Référence CN-FB-16

CARACTÉRISTIQUES

- Climat : Côte de Nuits, niveaux village et premier cru
- Millésime : 2016
- Distillation : 8 octobre 2016
- Quantité : 105 L à 46 % vol.
- Mise en Bouteilles : 15 juin 2020

PROVENANCE DES LIES

- Domaine Bart [300 litres (50%)]
- Domaine Fougeray de Beauclair [300 litres (50%)]

INFORMATIONS SUR L'ÉLEVAGE

- Bois issu d'une pièce de Blanc du Château de Marsannay
- Feuillette Reconditionnée de 114 L par la Tonnellerie Minier
- Chauffe moyenne

NOTES DE DÉGUSTATION

- Couleur : Ambrée lumineuse, belles larmes
- Nez : Pomme/poire, caramel salé, légèrement fumé
- Attaque : Franche, bonbon acidulé, abricot sec
- Finale : Puissante, orange amère, quatre quarts