

DISTILLERIE

Mazy

AOC Marc de Bourgogne

Le Grand GC-MB-18

CARACTÉRISTIQUES

- Climats : Grands crus Chambertin (26%), Mazy Chambertin (21%), Charmes Chambertin (20%), Clos de Bèze (20%) et Bonnes Mares (13%)
- Millésimes : 2017 et 2018
- Quantités : 408 bouteilles de 50cl à 46 % vol.
- Mise en Bouteilles : 2 septembre 2021

PROVENANCE DES MARCS

- Domaine Armand Rousseau [44%] – Domaine Pierre Damoy [24%]
- Domaine Bart [14%] – Domaine Harmand Geoffroy [8%]
- Domaine Molin [4%] – Domaine Philippe Naddef [3%]
- Domaine Huguenot [3%]

INFORMATIONS SUR L'ÉLEVAGE

- 35 à 47 mois en fûts de chêne français
- Feuillettes neuves (114L) Tonnelleries Montgillard et Rousseau
- Pièces (228L) vins Bourgogne Tonnelleries Seguin Moreau et Remond

NOTES DE DÉGUSTATION

- Couleur : Ambrée, reflets cuivrés
- Nez : Elegant, floral (violette, rose)
- Attaque : Fine, marmelade et petits fruits
- Finale : Persistante, réglisse et baies rouges