

**DISTILLERIE**

*Mazy*

## **AOC Marc de Bourgogne**

**Référence MS-AS-16**

### **CARACTÉRISTIQUES**

---

- Climats : Marsannay - Clos du Roy, Les Longeroies et Champs Perdrix
- Millésime : 2016
- Distillation : 25 octobre 2016
- Quantité : 213 L à 44,5 % vol.
- Mise en Bouteilles : 12 juin 2020

### **PROVENANCE DES MARCS**

---

- Domaine du Vieux Collège [ 800 kg (33%) ]
- Domaine Jean Fournier [ 800 kg (33%) ]
- Domaine Huguenot Père et Fils [ 600 kg (25%) ]
- Domaine Ghislain Kohut [ 200 kg (8%) ]

### **INFORMATIONS SUR L'ÉLEVAGE**

---

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

### **NOTES DE DÉGUSTATION**

---

- Couleur : Ambrée aux reflets dorés
- Nez : Fleurs séchées en premier nez puis caramel épicé
- Attaque : Franche, pruneau et fruits à coque
- Finale : Longue, citron confit et baies rouges