

## VIEUX MARC DE CHAMPAGNE



### **Description technique :**

- Température ambiante dans un verre ballon ou frappé sur glace
- Arômes chauds et subtils
- Recommandé en cuisine :
  - Parfumer des sauces
  - Parfumer des glaces / sorbets
  - Flamber la viande

### **Élevage :**

Obtenu par la distillation des marcs de raisins fermentés et égrappés. Cette eau de vie est concentrée jusqu'à 70% de volume d'alcool dans les alambics et ensuite affinée par vieillissement dans des fûts de chêne pour être servie à 40% vol.

### **Format :**

Bouteille 75cl