vojacek wijnen

Marc de Bourgogne Authentique 45° 0.7L (7 jaar)

DOMEIN

Het huis Jaqoulot werd in 1891 opgericht door Vincent Jaqoulot in Romanèche Thorins. Als visionair wist hij dat duurzaamheid ook ligt in de ontwikkeling van hoogwaardige producten. Distillatie van deze Marc geschiedt geschiedt op authentieke wijze met oude distilleerkolven. Vervolgens wordt hij 7 jaar op eikenhouten foudres opgevoed. Deze Marc heeft een alcoholpercentage van 45%.



KLEUR, GEUR EN SMAAK

Bruingeel van kleur. Pittige neus zoner overdreven alcoholprikkel. Zacht en rond in de mond, maar zeker niet zoet, fijne houtinvloed. Lange afdronk.

DRUIVENRAS

Pulp van de Pinot Noir

GASTRONOMIE

Als digestief na de maaltijd, of zoals ter plekke als 'trou bourguignon', na wat slakjes of kikkerbillen, op een bolletje sorbet als dessert.

BEWAARTERMIJN nvt

LAND Frankrijk

STREEK Mâconnais

OOGSTJAAR -

INHOUD 0.70 L

DOMEIN Jacoulot

ALCOHOL 45%

SMAAKPROFIEL -