

## Fine de Bourgogne Authentique 45° 0.7L (7 jaar)

### DOMEIN

Het huis Jaoulot werd in 1891 opgericht door Vincent Jaoulot in Romanèche Thorins. Als visionair wist hij dat duurzaamheid ook ligt in de ontwikkeling van hoogwaardige producten. Distillatie van deze Marc 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

Opvoeding van 7 jaar op eikenhouten vaten. Goudgele tot koperen kleur. Subtiële en fijne aroma's in de neus met gedroogd fruit en honing. Krachtig maar zeer zeker subtiel, delicaat van smaak.

### DRUIVENRAS

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. Het flamberen van bepaalde gerechten. Voor de marinade.



**BEWAARTERMIJN** nvt

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** -

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.70 L

**STREEK** Mâconnais

**DOMEIN** Jaoulot

**ALCOHOL** 45%

**SMAAKPROFIEL** -