



MARC DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

65950

BESKRIVELSE

Marc de Châteauneuf-du-Pape Blanc

Domaine Duclaux

Frankrig

Vor producent af topvine fra Châteauneuf-du-Pape og Rhône, Jerome Quiot, ejer også ejendommen Domaine Duclaux. På denne mindre, ældgamle ejendom produceres både rød og hvid Châteauneuf-du-Pape.

Efter endt vinifikation bruges presseresterne fra vinframstillingen til denne specielle Eau de Vie.

Brændevinen fremstilles efter samme metode som italiensk Grappa: Destillationen foregår i små partier på traditionel alembic. Destillatet udtages ved 63-67 °C og reduceres herefter til ca. 55% alkohol.

Lagringen sker i ståltanke gennem 24-36 måneder.

Det færdige produkt er helt transparent i farven, og har en meget frisk og tiltalende smag.

Nyd denne drik afkølet som aperitif evt. med kokos, jordbær, ananas eller mynte. Eller prøv den som "frappée" (isafkølet) digestive.

Land
Frankrig

Alc %
42.0

Lukning
Korkprop

Størrelse
70 cl

Antal pr. kolli
6

Tilføj til kurv antal (B2C)
0

Tilføj til kurv antal (B2B)
0