

MARC

DE

CHAMPAGNE

MARC EXCLUSIVE – X.O. – 40% VOL.

Expressif et généreux, le Marc de Champagne Exclusive doit son caractère unique à une parfaite maîtrise de la distillation et à un *vieillessement de plus de 10 ans* en petits fûts de chêne.

À la dégustation, le Marc de Champagne Exclusive révèle une palette aromatique très étendue, avec des notes *de vanille, d'épices, de tabac et de chocolat* qui se mêlent tout en finesse.

Particulièrement apprécié en digestif *après un repas raffiné*.

Le Marc de Champagne Exclusive peut également servir de Base à de nombreux cocktails.

DÉGUSTATION

Couleur : orange soutenue, cuivrée, tuilée.

Nez : riche et boisé, arômes de fruits mûrs, d'agrumes, d'épices, De miel, de caramel et de menthol.

Bouche : complexe et harmonieuse, équilibrée sur des notes de Cacao et de noix torréfiées. Finale belle et persistante exhalant des arômes épicés.

LE MARC DE CHAMPAGNE EXCLUSIVE A ÉTÉ RÉCOMPENSÉ D'UNE MÉDAILLE D'OR, DÉCERNÉE PAR UN JURY D'EXPERTS OÉNOLOGUE INTERNATIONAUX ? LORS DE L'ÉDITION 2011 DU «CONCOURS DES VINALIES INTERNATIONALES »>

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Marc de Champagne Exclusive est une expression originale des spécificités du terroir champenois. Au même titre que les meilleurs whiskies, cognac ou rhums, sa dégustation est une véritable invitation au voyage, à la découverte de sa région d'origine.



*Depuis un siècle, Distillerie Jean Goyard
élabore et affine ses Eaux-de-vie et Ratafias
au coeur du vignoble de Champagne*