# MARC DE CHAMPAGNE

## CLUB 1911 – 40% vol

Cette Eau-de-vie d'Appellation d'Origine Réglementée (AOR) est obtenue par la *distillation de marc de raisins égrappés* provenant du vignoble de Champagne.

Le Vieux Marc de Champagne bénéficie d'un vieillissement de plusieurs années en fûts de chêne, dans la pénombre des chais de la Distillerie, qui lui permet d'affiner ses arômes et lui confère sa belle *couleur ambrée.*

A la dégustation, le Vieux Marc de Champagne exhale des notes fraîches, fruitées et gourmandes. Son *goût raffiné et puissant* en fait un digestif parfait et l'ingrédient idéal pour réveiller le caractère des sauces, flamber les viandes et parfumer les glaces et sorbets

### *DÉGUSTATION*

*Couleur* : ambrée.
Nez : grande complexité aromatique, notes de pulpe de raisins frais, de prune et d'abricot.
*Bouche :* fraîche et épicée, nuances vanillées et chocolatées avec une finale longue et persistante.

*<< IMPRESSIONNANT DE FRAÎCHEUR ET D'INTENSITÉ, LE VIEUX MARC DE CHAMPAGNE EST PARTICULIÈREMENT AGRÉABLE EN DIGESTIF. IL A TOUTES LES QUALITÉS POUR PARFAIRE UN REPAS ENTRE AMIS >>*
*YVES CHAPIER, PRESIDENT DE L'ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE CHAMPAGNE-ARDENNE*

### *LE SAVIEZ-VOUS ?*

Le Marc est à la France ce que la Grappa est à l'Italie et le Tsipouro à la Grèce.

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION