

# FINE

# CHAMPENOISE

## CLUB 1911 – 40% VOL.

Délicate et harmonieuse, cette Eau-de-vie d'Appellation d'Origine Réglementée (AOR) est obtenue par *la distillation traditionnelle* de vins provenant exclusivement du vignoble de Champagne.

La Fine Champenoise prend le temps de parfaire ses arômes dans le secret des caves : elle acquiert sa maturité et sa jolie couleur ambrée au cours d'un vieillissement *de plusieurs années en Barriques* de chêne dans les chais historiques de la Distillerie, qui longent la Marne.

À la dégustation, elle évoque de délicates saveurs florales et vanillées. Douce et ronde, elle réhausse de son *subtil bouquet* toutes les préparations culinaires auxquelles elle est associée, qu'elles soient salées ou sucrées.

### DÉGUSTATION

*Couleur* : or, ambrée.

*Nez* : notes boisées et vanillées, arômes de mirabelle et de prune jaune.

*Bouche* : notes florales et viniques.

*LA FINE CHAMPENOISE PEUT SE DÉGUSTER FRAÎCHE SUR EAU GAZEUSE, EN DIGESTIF OU EN COCKTAIL. UNE SUGGESTION : LE COCKTAIL « IN FINE » MIXEZ 2 CL DE VIEILLE FINE, 3 CL DE JUS DE PAMPLEMOUSSE ROSE, AJOUTEZ 1 CL DE COINTREAU ET 2 CL DE LIMONADE À L'ANCIENNE, C'EST PRÊT, DÉGUSTEZ !*

### LE SAVIEZ-VOUS ?

La Fine Champenoise est à la Champagne ce que le cognac est aux Charentes et l'Armagnac à la Gascogne.



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