

Champagne



de A à Z!...

CHAMPAGNE



Fiche Technique
Marc de Champagne

Faij Michel



Le Marc de Champagne est une eau-de-vie obtenue par la distillation du marc de raisins.

Cette Eau de Vie est vieillie en fût de chêne au minimum 5 ans.

M
MARC DE CHAMPAGNE

Vue : Jolie couleur or scintillante aux reflets ambrés due à un vieillissement prolongé en fûts.

Nez : Le nez est floral, d'une grande délicatesse, avec une dominante de fleurs d'acacia et des arômes de raisins secs.

Bouche : L'attaque est pure, elle évoque de délicates saveurs florales et vanillées. Douce et ronde, elle conserve sa fraîcheur en bouche jusqu'à la finale.

Il se savoure à température ambiante en digestif à la fin d'un repas, accompagné d'un cigare ou en long drink. En cuisine, il réveillera à merveille le caractère d'une sauce, il pourra flamber des viandes ou parfumer une glace ou un sorbet, notamment le fameux «trou Champenois» servi entre 2 plats pour raviver l'appétit.