

FICHES DES SPIRITUEUX

DISTILLE PAR L'ALAMBIC CHAPUIS



Fine de Bourgogne 2011



Appellation : Fine de Bourgogne AOC

Cépage : Chardonnay, Gamay, Pinot noir

Alcool : 42,0%

Terroir : Argilo-Calcaire

Age des vignes : 70 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biodynamique (certifiées par DEMETER), taille arcure simple, vendange manuelle

Elevage :

Elevage 13 ans en barrique en cave sèche, sans ouillage, mise en bouteille par nos soins

Nombre de bouteilles :

375 bouteilles

Marc de Bourgogne 2007



Appellation : Marc de Bourgogne AOC

Cépage : Chardonnay, Gamay, Pinot noir

Alcool : 41,0%

Terroir : Argilo-Calcaire

Age des vignes : 70 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biodynamique (certifiées par DEMETER), taille arcure simple, vendange manuelle

Elevage :

Elevage 17 ans en barrique en cave sèche, sans ouillage, mise en bouteille par nos soins

Nombre de bouteilles :

300 bouteilles

Marc de Bourgogne – Cocktails



Cartes des cocktails

Comme indiqué précédemment, le cocktail Ragnar a eu du succès. Il s'agit d'un cocktail relativement simple à réaliser. Il serait intéressant de discuter ensemble d'un cocktail qui pourrait permettre de relancer le Marc de Bourgogne. Celle-ci devra être simple et efficace, facile à réalisée avec peu d'ingrédients.

Recette du Ragnar :

Dans un shaker :

1 dash Bitter Truth Bogart's bitters

5 ml sirop cassonade 2:1

15 ml jus de citron jaune filtré

15 ml Tempus Fugit Gran Classico

50 ml marc

Ajouter ensuite :

60 ml ginger beer (froid)

Shaker quelques secondes les ingrédients avec des glaçons, filtrer finement en versant le mélange dans le verre Double Old Fashioned rempli de glaçons. Verser le ginger beer. Pour le garnish, ajouter un bouquet menthe ou un zeste d'orange.

LE BOUCHER

Manhattan/Martinez

Marc de Bourgogne de votre choix
Vermouth Rouge Bêrto - Bitter EXR -
Bitter Angustura

7€

L'INTERNATIONAL

Old Fashioned

Marc de Bourgogne de votre choix
Rhum Mandatorio Peru - Crème de cassis -
Pimento Dram - Bitter Peychaud's -
Bittermens transatlantic

7€

RAGNAR

Buck

Marc de Bourgogne de votre choix
Gran classico - Citron Jaune - Ginger beer -
Bogart's Bitter - Cassonade

7€

ON THE ROCKS

Marc de Bourgogne de votre choix
sur glace

7€

LE REVENANT

Last World

Marc Blanc
Quina Byrrh - Dry Curaçao Pierre Ferrand -
Verjus Fallot

7€

Jerome F. Guillot

COCKTAILS AU MARC DE BOURGOGNE

Marginal



Appellation : Marc et Fine de Bourgogne AOC

Cépage : Chardonnay, Gamay, Pinot noir

Alcool : 45,0%

Terroir : Argilo-Calcaire

Age des vignes : 70 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biodynamique (certifiées par DEMETER), taille arcure simple, vendange manuelle

Vinification :

Macération avec des agrumes (collection de Bachès Schaller), poivres (collection Saveurs du Cachemire), baies de genièvre, rose, et menthe sauvage, distillé 3 fois, mise en bouteille par nos soins

Nombre de bouteilles :

1'280 bouteilles

RASTAFIA



Appellation : Marc de Bourgogne AOC

Cépage : Chardonnay

Alcool : 16,0%

Terroir : Argilo-Calcaire

Age des vignes : 70 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biodynamique (certifiées par DEMETER), taille arcure simple, vendange manuelle

Vinification :

Marc de Bourgogne et jus de raisin en fermentation, élevage 36 mois en barrique, mise en bouteille par nos soins

Nombre de bouteilles :

260 bouteilles