FICHES DES SPIRITUEUX

DISTILLE PAR L'ALAMBIC CHAPUIS

Fine de Bourgogne 2013

Appellation : Fine de Bourgogne AOC

Cépage : Chardonnay, Gamay, Pinot noir

Alcool : 40,0%

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

Nombre de bouteilles :

190 bouteilles

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 SOLERA #1

Appellation : Marc de Bourgogne AOC
Cépage : Chardonnay, Gamay, Pinot noir
Alcool : 41,0%
Terroir : Argilo-Calcaire
Age des vignes : 70 ans en moyenne

Dégustation :
plus rond

Mode de culture :

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

Elevage :

Elevage 9 ans en barrique en cave sèche, sans ouillage, mise en bouteille par nos soins

SOLERA : Marc 2014, 2015 et 2016

Nombre de bouteilles :

150 bouteilles

Marc de Bourgogne SOLERA #2

Appellation : Marc de Bourgogne AOC
Cépage : Chardonnay, Gamay, Pinot noir
Alcool : 41,0%
Terroir : Argilo-Calcaire
Age des vignes : 70 ans en moyenne

Dégustation :
plus droit

Mode de culture :

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

Elevage :

Elevage 9 ans en barrique en cave sèche, sans ouillage, mise en bouteille par nos soins

SOLERA : Marc 2014, 2015 et 2016

Nombre de bouteilles :

150 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)

COCKTAILS AU MARC DE BOURGOGNE

LE BOUCHER
Manhattan/Martinez
Marc de Bourgogne de votre choix
Vermouth Rouge Bèrto - 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€

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.

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