

Fine de Bourgogne 2013



Appellation : Fine de Bourgogne AOC

Grape Variety : Chardonnay, Gamay, Pinot Noir - distilled lees

Alcohol : 40,0%

Terroir : Limestone-Clay

Age of vines : 70 years on average

Cultivation method :

Vines grown in organic agriculture (certified by ECOCERT)

Guyot Poussard simple pruning with arc training, harvested by hand

Aging :

Aged for 12 years in barrels in our dry cellar, topped up to prevent ouillage, bottled by us

Number of bottles :

190 bottles

Fine de Bourgogne 2011



Appellation : Fine de Bourgogne AOC

Grape Variety : Chardonnay, Gamay, Pinot Noir - distilled lees

Alcohol : 42,0%

Terroir : Limestone-Clay

Age of vines : 70 years on average

Cultivation method :

Vines grown in organic agriculture (certified by ECOCERT)

Guyot Poussard simple pruning with arc training, harvested by hand

Aging :

Aged for 13 years in barrels in our dry cellar, topped up to prevent ouillage, bottled by us

Number of bottles :

375 bottles

Marc de Bourgogne SOLERA #1



Appellation : Marc de Bourgogne AOC

Grape Variety : Chardonnay, Gamay, Pinot Noir - distilled grape pomace

Alcohol : 41,0%

Terroir : Limestone-Clay

Age of vines : 70 years on average

Cultivation method :

Vines grown in organic agriculture (certified by ECOCERT)

Guyot Poussard simple pruning with arc training, harvested by hand

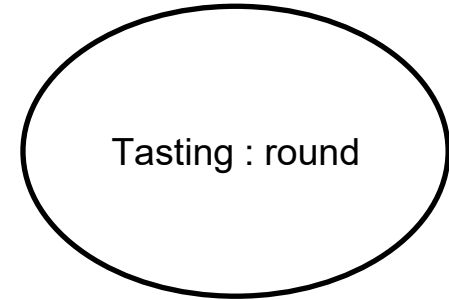
Aging :

Aged for 9 years in barrels in our dry cellar, topped up to prevent ouillage, bottled by us

SOLERA : Marc 2014, 2015 et 2016

Number of bottles :

150 bottles



Marc de Bourgogne SOLERA #2



Appellation : Marc de Bourgogne AOC

Grape Variety : Chardonnay, Gamay, Pinot Noir - distilled grape pomace

Alcohol : 41,0%

Terroir : Limestone-Clay

Age of vines : 70 years on average

Cultivation method :

Vines grown in organic agriculture (certified by ECOCERT)

Guyot Poussard simple pruning with arc training, harvested by hand

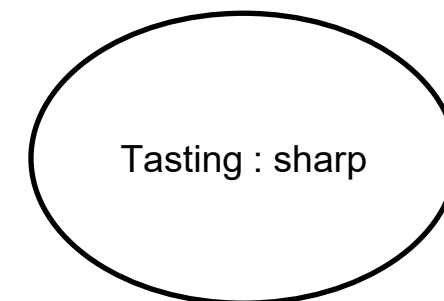
Aging :

Aged for 9 years in barrels in our dry cellar, topped up to prevent ouillage, bottled by us

SOLERA : Marc 2014, 2015 et 2016

Number of bottles :

150 bottles



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 Psychaud'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€

Jordan Elzevier

COCKTAILS AU MARC DE BOURGOGNE

Marginal



Spirit Type: Gin

Grape Variety : Chardonnay, Gamay, Pinot Noir

Alcohol : 45%

Terroir : Limestone-Clay

Age of vines : 70 years on average

Distillation :

Triple distilled marc (grape pomace)

Maceration with juniper berries, citrus fruits (Bachès Schaller), peppers (Saveurs du Cachemire), rose, and wild mint

Bottled by us

Number of bottles :

1'280 bottles

RASTAFIA



Spirit Type: Ratafia

Grape Variety : Chardonnay

Alcohol : 16%

Terroir : Limestone-Clay

Age of vines : 70 years on average

Cultivation method :

Vines grown in organic agriculture (certified by ECOCERT)

Guyot Poussard simple pruning with arc training, harvested by hand

Vinification & Ageing :

Ratafia is created by adding Marc de Bourgogne to grape juice as it ferments, which then stops the fermentation early and retains some of the natural sugars inside the liquid. Aged for 36 months in barrels. Bottled by us

Number of bottles :

260 bottles