



## Fine de Marne

La fine de Marne est une eau de vie.

Composition (donnée à titre indicatif)

Eau de vie obtenue à partir de vins de Champagne.

Crus entrant dans sa composition :

Ecueil, Villers allerand et Bouzy.

Distillation et élevage :

Cette eau de vie est distillé sur un alambic de type armagnacais. L'alcool en sortie titre 50 % vol.

L'élevage est réalisé en fûts neufs et âgés de plus de 10 ans. Celui ci dure plus de 1 année à plusieurs dizaines d'années.

Cette eau de vie est un assemblage de différentes années.

**Dégustation :**

Œil : Robe ambrée

Nez : intense avec des notes de sarments secs, tilleul séché, vanille

En bouche : l'expression est puissante, l'intensité des arômes de tilleul et vanille est importante. La longueur étonnante se combine avec une sensation de velouté.