

Marc de Champagne

Marc de Champagne è la tradizionale eau de vie della Regione della Champagne. Moët & Chandon elabora Marc de Champagne solo da uve selezionate e pregiate.

Beneficiando di un periodo di invecchiamento prolungato in botti di quercia, Marc de Champagne acquista, nel corso di questa lenta maturazione, la leggerezza, la finezza e la ricchezza aromatica che le conferiscono una grande distinzione e un aroma raffinato.

Bevuta come digestivo, Marc de Champagne Moët & Chandon è generalmente degustata a temperatura ambiente.

Può essere apprezzata anche con ghiaccio o servita molto fredda.





RICCHEZZA
AROMATICA E
RAFFINATEZZA

MARC DE CHAMPAGNE

Marc de Champagne è una grappa elaborata dalla distillazione di uve selezionate e pregiate. Dopo un invecchiamento prolungato in botti di quercia, Marc de Champagne acquista la leggerezza, la finezza e la ricchezza aromatica che le conferiscono una grande distinzione e un aroma raffinato.

Provenienza Geografica

Champagne - Francia

Invecchiamento

3 anni

Botti

Quercia

Abv

40% vol.

Come degustarla

Può essere apprezzata anche con ghiaccio o servita molto fredda.

Note di Degustazione

Questa grappa esala note di legni aromatici, incenso e mirra, accompagnate da un insieme di ginestra e rosa gialla appassita, e da sfumature di nocciola e mandorla tostata. Il gusto è ampio e intenso, armonico e raffinato, contraddistinto da una inesauribile persistenza di spezie dolci.

Lo Sapevi Che?

Questo prodotto può essere consumato come digestivo, essere associato ad una preparazione cotta o incorporato nella produzione di dolci.

MARC DE CHAMPAGNE



Marc de Champagne Astucciato