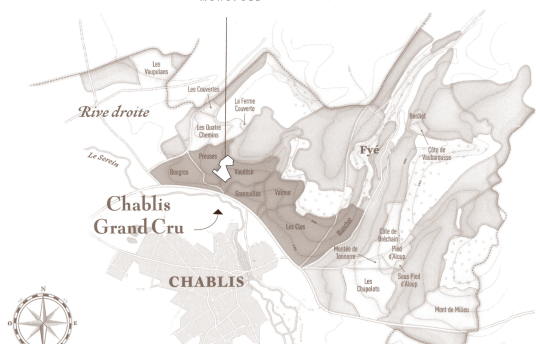


MARC DE MOUTONNE HORS-D'ÂGE DOMAINE LONG-DEPAQUIT

MOUTONNE MONOPOLE



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Exposée Sud-Sud-Est, sa pente prononcée en partie centrale (près de 40%) protège la parcelle des vents du Nord.

PRÉSENTATION

C'est au cœur du Domaine Long-Depaquit à Chablis que nous avons minutieusement façonné cet élixir d'exception.

Issu de la distillation de marcs de notre célèbre Grand Cru Moutonne, il a vieilli pendant plus de 30 ans dans des fûts ayant servi à l'élevage de ce prestigieux monopole.

Un terroir d'exception sublimé par le temps et le travail de l'homme.

DÉGUSTATION

Couleur : Ambre teinté de fauve et reflet de citrine.

Nez : Amande fraîche, cacao fève, pain d'épice et vanille bourbon.

Bouche : Ample et généreuse. Complexe avec une touche de vinosité apportée par ses nobles origines, qui se marie parfaitement avec l'élégante douceur de l'abricot et se termine sur des notes de cèdre et de tabac feuille

Finale : Longue et audacieuse finale qui s'élance dans le palais.

SERVICE

Servir avec des glaçons ou pur à température ambiante (entre 18 et 20°C).

ACCORDS GOURMANDS

À déguster en digestif ou en dessert, pur ou sur glace.

Recette idéale : magret de canard au miel et aux épices.

