

FONTAINE DU CLOS

IGP EAU DE VIE DE MARC DES CÔTES DU RHÔNE 2015



Les marcs sont issus de raisins récoltés dans les vignes situées dans l'aire géographique de l'AOP Vacqueyras, cru des Côtes Du Rhône. Ces raisins, principalement Grenache et Syrah, ont un rendement faible (environ 30 hl/ha) ce qui contribue à la concentration des arômes dans les cuvées Reflets de l'Âme et Castillon et donc dans les marcs de leur vinification.

Le pressurage des marcs destinés à être distillés est limité afin de conserver la richesse des arômes et la qualité du produit. Sitôt pressé, le marc est apporté à la Distillerie du Bois des Dames à Violes pour y être distillé. Après distillation, l'eau de vie blanche est maturée durant 3 mois en cuves avant sa mise en bouteilles.

Le marc des Côtes du Rhône obtenu par distillation après décuaison, pressurage maîtrisé et sélection, est imprégné des parfums du moût, lesquels sont marqués par le terroir naturel argilo-calcaire aux galets roulés, par les usages de notre vinification traditionnelle et par les cépages spécifiques de l'AOP Vacqueyras des Côtes du Rhône, le Grenache et la Syrah.

L'eau de vie blanche développe des arômes de fruits (raisins, cerises) avec des notes florales. Elle se déguste essentiellement en digestif, à servir glacée.

Alc/Vol 43%
Servir glacée

IGP EAU DE VIE DE MARC DES CÔTES DU RHÔNE