



CHAMPAGNE  
**CHARLES CLÉMENT**  
*Colombé Le Sec*



MARC DE CHAMPAGNE

**VIEUX MARC – V.S.O.P. -40 % VOL.**

**ASSEMBLAGE :**

Cette Eau-de-vie d'Appellation d'Origine Réglementée (AOR) est obtenue par la distillation de marc de raisins égrappés provenant du vignoble de Champagne.

**VINIFICATION / ÉLEVAGE :**

Le Vieux Marc de Champagne bénéficie d'un vieillissement de plusieurs années en fûts de chêne, dans la pénombre des chais de la Distillerie, qui lui permet d'affiner ses arômes et lui confère sa belle couleur ambrée.

**DÉGUSTATION :**

A la dégustation, le Vieux Marc de Champagne exhale des notes fraîches, fruitées et gourmandes.

**ACCORD METS / VIN :**

Son goût raffiné et puissant en fait un digestif parfait et l'ingrédient idéal pour réveiller le caractère des sauces, flamber les viandes et parfumer les glaces et sorbets.