



VIEUX MARC

C'est le résidu du raisin de pinot noir, pinot meunier et chardonnay que l'on a pressé pour en extraire le jus.

Cette eau-de-vie d'appellation réglementée par décret est obtenue par la distillation des marcs de raisins fermentés et égrappés qui proviennent exclusivement du vignoble champenois.

Son goût fruité et boisé le destine à différentes consommations soit en digestif soit en préparations culinaires (chocolats, glaces, sauces, viandes,...).




CHAMPAGNE
Camiat & Fils
LOISY EN BRIE