CHÂTEAU DES JACQUES

MARC DE BOURGOGNE

Cépages
Gamay

Région
Beaujolais

Appellation
Marc de Bourgogne (appellation produite sur l'ensemble du territoire de la grande Bourgogne).

Caractéristiques
Régulièrement nous faisons distiller quelques pièces de marc. Le Château des Jacques étant un des rares domaines du Beaujolais à égrapper sa vendange, le marc produit est réellement original, car c'est un marc égrappé de Gamay noir à jus blanc.

Vinification
A l'issue de la macération alcoolique des raisins, ces derniers sont pressés. Un fois le vin de presse récupéré, la partie solide des raisins est distillée en un passage. L'alcool produit est appelé Marc de Bourgogne.

Elevage et mise en bouteilles
Elevage en fûts de chêne depuis la distillation, sur au moins 15 ans.

Dégustation / Accords mets-vin
La robe, lumineuse, est ambrée, avec quelques reflets or. La vingtaine d'années d'élevage en fûts offre à ce marc une intensité et une complexité aromatique rares, évoquant tour à tour la vanille, la brioche, l'abricot et les raisins de Corinthe. La bouche affiche également une belle puissance mais sans se déparer d'une certaine onctuosité. Ce marc se suffit à lui-même en fin de repas.

Conservation
Une fois ouverte la bouteille peut se reboucher et se conserver de nombreuses années sans perdre ses qualités gustatives.