L’Ô D’ICY-Marcō

EAU DE VIE DE RAISINS - 48 %

Esprit de la cuvée : Notre cuvée Marcō est un brandy issus de Marc de raisins de Pinot Noir voisins de notre distillerie. Élevé en fût neuf fortement chauffé, ce Marc est un spiritueux fait pour les longues soirées d’hiver, les moments chaleureux entre passionnés.



Méthode d’élaboration :
Distillation Double,
Elevage en fûts neuf de 5 ans et 1 mois, filtration par gravité, mise en bouteille brut de fût.

Conseils de dégustation :
Notre cuvée Marc’Ō est une eau-de-vie de raisins présentant au nez d’intenses arômes de raisins de corinthe, d’amande. La chauffe intense du fût apporte des notes délicatement fumées. En bouche, on retrouve une note vinaire délicate mais aussi des notes intenses et gourmandes de raisin de Corinthe, de fruits confits ainsi que de vanille. Idéal « on the rock » après un bon repas.

Clos Saint Joseph, Meursault, France.

L’Ô D’ICY-Marcō

EAU DE VIE DE RAISINS - 48 %

Spirit of the cuvée: *Our cuvée Marcō is a brandy made from Marc of Pinot Noir grapes, close to our distillery. Its aging in new barrels heated with the method of bourbon brandy, this Marc is a spirit made for long winter evenings, warm moments between enthusiasts.*



Development method :
Double Distillation,
2 Aging in new 5 years and 1 month barrels, gravity filtration, raw barrel bottling.

Tasting tips:
Our cuvée Marc'Ō is a grape brandy with intense aromas of smoke and almonds on the nose. The intense heating of the barrel brings delicately smoky notes. On the palate, we find a delicate vinarian note but also intense and greedy notes of Corinth grapes, candied fruits as well as vanilla. Ideal "on the rock" after a good meal.

Clos Saint Joseph, Meursault, France.