



# Comte Senard



## MARC DE BOURGOGNE

Notre Marc de Bourgogne est le résultat de la distillation des résidus de presse du Corton “Clos du Roi” et du Corton “Les Bressandes”. Après distillation, l’alcool est ensuite affiné en fût pendant 7 ans avant sa mise en bouteille. Il a commencé son élevage en 2012.

**Cépage** Pinot Noir

**Elevage** 7 ans en fût de chêne.

### Dégustation

Très jolie robe. Un vin puissant aux arômes de caramel...

**Potentiel de Garde** Illimité

### Accords mets / vins

Ce Marc est un alcool de fin de repas, idéal avec un cigare.

### Domaine Comte Senard

Les Meix, 1 rue des Chaumes 21420 Aloxe-Corton, France  
domainesenard.com | office@domainesenard.com | +33 (0)3 80 26 40 73