

La Fine du Cerberon



La Fine de Bourgogne est une eau de vie obtenue par distillation en alambic de ce qui reste dans les fûts après qu'on en a soutiré le vin qui sera mis en bouteilles.

L'alambic transforme cette matière riche et complexe qu'on appelle "clair de lie" en un alcool titrant environ 45°. Celui-ci contient les dizaines de composés aromatiques rares qui caractérisent la Fine de Bourgogne. Puis cet alcool est élevé dans nos caves du XIII^e siècle à Meursault. Il vieillira plusieurs années dans des fûts de chêne où il s'évapora en partie, provoquant la disparition de ce qu'on appelle poétiquement "la part des anges" et entraînant ainsi la concentration finale des arômes tant appréciés par les connaisseurs.

La Fine du Cerberon



La Fine de Bourgogne est une eau de vie obtenue par distillation en alambic de ce qui reste dans les fûts après qu'on en a soutiré le vin qui sera mis en bouteilles.

L'alambic transforme cette matière riche et complexe qu'on appelle "clair de lie" en un alcool titrant environ 45°. Celui-ci contient les dizaines de composés aromatiques rares qui caractériseront la Fine de Bourgogne. Puis cet alcool est élevé dans nos caves du XIII^e siècle à Meursault. Il vieillira plusieurs années dans des fûts de chêne où il s'évapora en partie, provoquant la disparition de ce qu'on appelle poétiquement "la part des anges" et entraînant ainsi la concentration finale des arômes tant appréciés par les connaisseurs.

