



VIEUX MARC DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE APPELLATION EAU-DE-VIE DES CÔTES-DU-RHÔNE

DISTILLATION : distillation de marc égrappé de vieux grenaches du domaine. Distillation lente par alambic de type bourguignon traditionnel tri-vase cuivre et directe du fait de la présence d'un rectificateur.

ÉLEVAGE : en barriques pendant 10 ans minimum.
Mise en bouteilles sans filtration.

FORMATS DISPONIBLES : 50 cl et 175 cl.

VOLUME DISTILLÉ ANNUELLEMENT : 5 barriques de 225 l.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE OLD POMACE BRANDY EAU DE VIE DES CÔTES-DU-RHÔNE AOC

DISTILLATION: the destemmed marc, or pomace, of old Grenache grapes from the estate is slowly distilled in a traditional Burgundy-style three-stage copper pot still. Distillation is direct, thanks to the rectifier.

MATURATION: in barriques for at least 10 years.
Bottled unfiltered.

AVAILABLE SIZES: 50 cl and 175 cl.

QUANTITY DISTILLED EACH YEAR: five 225-litre barriques.