

Vieux Marc de Bourgogne

ALLONS PLUS LOIN, ALLONS PLUS HAUT



INTRODUCTION

Ultraïa est une expression de joie au Moyen-Age que se lançaient les pèlerins : «Allons plus loin, Allons plus haut».

DISTILLATION

Le marc résulte d'une distillation des peaux du raisin après pressurage. Nous préférons utiliser celles de nos vins blancs (de nos différentes parcelles) pour davantage de finesse. Nos marcs sont distillés par Mathieu Sabagh de l'Alambic Bourguignon.

ELEVAGE

Ce marc est un assemblage de Vieux Marc vieillis au minimum 15 ans dans l'ombre de notre cave en fûts de chêne et de Marc plus récent, plus fruité pour apporter de la complexité. L'élevage se fait en fut issus de vins blancs. Il est ensuite mis en bouteille à son degré naturel (souvent 47 à 49°!) et sans aucune addition.

DEGUSTATION ET ACCORDS

Aromatiquement le registre est grand : arômes vineux et fermiers caractéristiques du marc de Bourgogne, puis des notes de rancio liées au vieillissement, et enfin de belles notes épicées.

INFOS CLES

Nous sommes l'un des très rares producteurs de vieux marc en Agriculture Biologique. Nous produisons 200 bouteilles de 50cl par an.

Cépages: Peaux issus de nos raisins blancs (Chardonnay, Aligoté)

Appellation: Marc de Bourgogne

Couleur: Ambrée

Vin certifié Agriculture Biologique (Ecocert)

Vin certifié en biodynamie (Demeter)