



Albert Morot

GRAND VIN DE BOURGOGNE

LA FINE DE BOURGOGNE



Notre Fine de bourgogne est élaborée à partir de la distillation des lies, c'est-à-dire des dépôts recueillis au fond des fûts avant soutirage de nos 1er crus. L'eau de vie qui sort de l'alambic de la maison Passerotte implantée à Beaune, titre 50 % vol.

C'est au cours de son vieillissement en fûts de chêne français, neufs, pendant au minimum 9 ans que la Fine va gagner en douceur et en complexité. L'alcool va s'évaporer lentement pour laisser place à une eau de vie titrant 42 % vol.

Sa robe jaune dorée, la délicatesse de ses arômes et son goût légèrement sucré et fumé en font un parfait digestif pour ceux qui préfèrent la délicatesse à la puissance.

La Fine est mise en bouteille, étiquetée et cirée à la main, sur demande.

Domaine Albert Morot - Chateau de la Creusotte

20 avenue Charles Jaffelin - 21200 Beaune - Tél : +33 (0)3 80 22 35 39 - geoffroy@albertmorot.fr