



Marc de Bourgogne

Domaine Drouhin-Laroze

Drouhin-Larozes Marc de Bourgogne er lavet på kvaset fra husets Grand Cru og 1. Cru druer, som lagrer på en kombination af nye og brugte fade. Den endelige Marc sammenstikkes af fade med 8 til 20 år på bagen, og det giver en harmonisk, udtrykfuld og krydret eau-de-vie med et væld af nuancer.

Land	Frankrig
Område	Bourgogne
Alkoholprocent	44%
Indhold	70 cl.
Vintype	Spiritus