



Fine Champenoise

Fine Champenoise, Champagne, France

Cette eau-de-vie d'Indication Géographique (IG) est obtenue par la distillation traditionnelle de vins provenant exclusivement du vignoble de Champagne.

PRÉSENTATION

C'est sur l'impulsion de son frère qui y cultive la vigne que Jean Goyard s'installe en Champagne en 1911.

Bourguignon d'origine, champenois de cœur, il voit l'importance de valoriser toutes les ressources du vignoble et de participer à l'équilibre de l'écosystème champenois.

En 1911, la Champagne est en crise et le vin qui ne trouve pas d'acheteur est déversé dans les caniveaux.

Il crée alors à Aÿ la première distillerie artisanale. Il parcourt alors le vignoble et les campagnes avec son alambic ambulant pour distiller à façon, proposant ses services à tous les vignerons.

Nous apportons nos coproduits de vinification (aignes, lies, vins de dégorgement) et reprenons les produits élaborés résultant de la plus grande distillerie de Champagne.

SERVICE

Longtemps vieilli dans des barriques de chêne pour atteindre sa maturité, cet harmonieux alcool doux et rond est plein de délicates saveurs florales et vanillées.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans, 3 à 5 ans, 5 à 10 ans, 10 à 15 ans, Plus de 15 ans

DÉGUSTATION

Son subtile bouquet réhausse parfaitement toutes les préparations culinaires sucrées ou salées auxquelles elle est associée.

En digestif, nature ou sur glace, elle garde toute sa fraîcheur et sa légèreté.

