



*La terre nous façonne*

## Fine de Bourgogne

Au cours de l'élevage de nos vins, un dépôt se forme au fond des fûts : il s'agit des lies fines, matière première de la Fine de Bourgogne. Ce digestif sec est en effet issu de la distillation de ces lies fines. A la dégustation, la Fine est plus souple et moins rustique que le marc. Le bouquet, expressif, est constitué d'un petit panier de fruits secs (noix, noisettes, abricots, figues et coings). La bouche est ronde, enveloppée, d'une très belle longueur.

- ⊙ **Appellation :** Fine de Bourgogne
- ⊙ **Plage de consommation :** dès la mise en bouteilles et sans limite de date
- ⊙ **Température de service :** à température ambiante, voire légèrement chauffé dans le creux de la main
- ⊙ **Elaboration :** Une fois l'élevage des vins terminé, les lies fines qui se sont déposées au fond des fûts sont isolées pour être distillées à l'alambic. Il en résulte un alcool blanc titrant entre 40 et 50 %. Cet alcool est ensuite vieilli en fûts de chêne pendant au moins 10 ans, avant d'être mis en bouteilles

