

LA BRANDEVINIÈRE

Cette distillerie artisanale ambulante travaille pour son propre compte mais aussi comme prestataire de services pour des vigneronns et des bouilleurs de crus. La fine est distillée à partir de dépôts de vin ou de "lies" d'appellations des côtes de Beaune et de Nuits.

**M. et Mme Rossignol-Nudant - 14, route de Dijon - Cedex 24
21550 Ladoix-Serrigny - Tél. 03 80 26 45 93 -**

FINE DE BOURGOGNE

Cette fine a suivi un élevage assez court de trois à cinq ans : "Pour éviter les arômes de bois et privilégier le fruité", explique Valérie Rossignol-Nudant. Le fruité est bien présent avec des notes de raisins confits, de noix, d'amandes. En bouche, la texture est veloutée, moelleuse, tout en gardant une certaine fraîcheur.

42% - 70 cl -