

FINE CHAMPENOISE remplace depuis 2016, FINE DE LA MARNE, appellation d'origine réglementée devenue IGP (Indication Géographique Protégée).

C'est une eau-de-vie de vin produite à partir de vins de Champagne.

Nos vins sont livrés à un distillateur ambulant qui s'installe à DAMERY pendant quelques jours en janvier ou février.

Ils sont distillés : passent dans l'alambic ; l'alcool est extrait de la manière la plus qualitative possible.

L'eau-de-vie obtenue vieillit ensuite de nombreuses années, en fût de chêne, ainsi s'envole la part des anges ... les arômes se concentrent et s'affinent.

Nous embouteillons quand le taux d'alcool a baissé d'environ 20 % vol. La Fine titre à 41 % vol.