



Domaine Tempier



Marc de Provence

FABRICATION Le marc égrappé, provenant des cuvées spéciales, est distillé par nos soins au moyen d'un alambic traditionnel. L'eau-de-vie sera vieillie en barriques de chêne du Limousin pendant 5 à 6 ans avant sa mise en bouteilles.

DEGUSTATION Couleur ambrée. Nez puissant avec, en bouche des notes de fruits (pruneau), de vanille et d'amande amère.