

## **NOUVEAU EDITION LIMITEE : COLLECTION FASS (Fût en Alsacien)**

- **Fine d'Alsace 42%** : double distillation de vin de pinot blanc. Vieillessement de 6 ans en barrique de chêne de 400 lit qui contenait du cognac. Eau de vie légèrement ambrée. Arômes de vin et de tanin très soyeux et fondus. Attaque franche en bouche sans aucune agressivité. Notes légèrement iodées.
- **Vieille Prune 42%** : double distillation après fermentation de la prune d'ente. Vieillessement de 6 ans en barrique de 220 lit dans laquelle séjournèrent des vins blancs pendant 3 ans. Robe ambrée, légèrement soutenue. Un nez extraordinaire de pruneaux bien mûrs, des notes d'épice de Noël. En bouche, attaque est soyeuse et épicée avec une finale légèrement tannique et vanillée.
- **Marc de Pinot Noir 44.4%** : Millésime 2001. Double distillation. Ce Marc a vieilli pendant 10 ans en cuve inox puis 6 ans en barrique de 220 lit dans laquelle a été élevé le Fameux Pinot Noir Clos de la Faille de chez Albert Mann. Une robe ambrée, soutenue et dorée. Au nez des notes puissantes de Pinot Noir, un fond de rhum et d'épices. La bouche est franche suivie d'une douceur un peu grasse et des notes iodées et tanniques.

