

# BOURGOIN RAISIN



RAISIN est une eau-de-vie naturelle de cépage ugni blanc destinée aux arts de la table. Ses arômes nectarine, brugno et pêche sont la conséquence de la solubilisation de la roche mère par les racines de la vigne. Ici pas de maquillage au bois, juste le coeur du fruit. Après un pressurage en grappe entière, le jus est vinifié sans ajouts de sulfites, avant d'être distillé dans nos alambics en cuivre. La réduction est faite à l'eau de source locale pour atteindre le degré optimal défini par Dmitri Mendeleïev : 38% vol.

CÉPAGE 100% ugni blanc, porte-greffe ruggeri 140

CRU appellation d'origine contrôlée cognac premiers bois

TERROIR cénomanien moyen, calcaire à ichthyosarcolite

VINIFICATION levures indigènes

STABILISATION non stabilisé, sans sulfites

DISTILLATION à feu nu, sur lies, alambic 20hl de 1973

VIEILLISSEMENT fût de 350L, quercus robur, limousin

SOUTIRAGE par gravité, à la nouvelle lune

RÉDUCTION à l'eau de source

MISE EN BOUTEILLE à la main, sans filtration, ni additifs

BOURGOIN RAISIN is a natural eau-de-vie made out of the ugni blanc grape variety. Created with gastronomy in mind. Its natural aromas of nectarine and peach are coming from the solubilization of the vine roots with the sub soil. The fruit is the center stage here, the hero, not the wood. Once the grapes pressed, comes the vinification without sulphite. The precious liquid will then be distilled in our alembic pot still. The reduction is made with local spring water aiming to reach the optimal volume of alcohol defined by Dmitri Mendeleïev: 38 % ABV

GRAPE VARIETIES 100% ugni blanc, ruggeri rootstock 140

CRU appellation d'origine contrôlée cognac premiers bois

TERROIR Middle Cenomanian, limestone with ichthyosarcolite

VINIFICATION indigenous yeasts

STABILISATION unstabilised, no sulphites

DISTILLATION over open fire, on lees, 20hl still from 1973

AGEING 350L cask, quercus robur, limousin

gravity-fed at new moon

REDUCTION with spring water

BOTTLED by hand, without filtration or additives