

# Fine de Bourgogne

Eaux-de-vie de vin

## LE PRODUIT

L'AOC Fine de Bourgogne est une eau-de-vie ambrée, vieillie sous bois. Elle naît de la distillation des vins d'appellation d'origine de Bourgogne.

## ARÔMES ET SAVEURS

La Fine de Bourgogne se caractérise par une couleur jaune clair, un goût légèrement sucré et fumé, délicat et fin. Elle est plus souple et moins ardente que le Marc de Bourgogne qui est plus corsé.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone de production est la même que celle des vins d'appellation d'origine de la grande Bourgogne viticole dans les départements du nord au sud de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de la Saône-et-Loire et du Rhône.

## UN PRODUIT RECONNU

La production de la matière première, sa distillation et le vieillissement obligatoire sous bois ont lieu dans la même aire géographique. L'eau-de-vie est de renommée très ancienne. Elle a été reconnue en AOC dès 1946.

### Le saviez-vous

La Fine de Bourgogne est généralement utilisée en digestif, mais elle peut également être servie en apéritif, à l'eau plate mélangée à la crème de cassis.

Elle est également utilisée pour la production du ratafia de Bourgogne lorsqu'elle est associée à du moût de raisin.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense et de promotion des eaux-de-vie et du ratafia de Bourgogne

---

132-134 Route de Dijon

21207 BEAUNE CEDEX

BP 80266

**Contact :** L. BOULMONT (Secrétaire de l'ODG)

**Tél. :** 03 80 25 00 22/07 77 49 22 07

**Mél. :** [odg.marc-fine@cavb.fr](mailto:odg.marc-fine@cavb.fr) et [l.boulmont@cavb.fr](mailto:l.boulmont@cavb.fr)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Dijon

---

Parc du Golf - Bâtiment Bogey

16 rue du Golf

21800 QUETIGNY

**N°SIRET :** 13000270200327

**Tél. :** 03 80 78 71 90

**Fax :** 03 80 73 35 10

**Mél. :** [INAO-DIJON@inao.gouv.fr](mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr)

Organismes de contrôle (OC)

SIQOCERT

---

Siège

132 route de Dijon

21200 BEAUNE

**N°SIRET :** 50066766200018

**Contact :** Sophie MARINIER

**Tél. :** 03 80 25 09 50

**Fax :** 03 80 24 63 23

**Mél. :** [mariniersophie@siqocert.fr](mailto:mariniersophie@siqocert.fr)

## SIQOCERT

---

520 Av du Maréchal Lattre de Tassigny  
71000 Mâcon

**Tél. :** 03 85 38 96 99

**Fax :** 03 85 22 03 31

**Mél. :** [macon@siqocert.fr](mailto:macon@siqocert.fr)

## SIQOCERT

---

210 Bd Victor Vermorel  
69659 VILLEFRANCHE S/SAONE Cédex  
CS 70260

**Tél. :** 04 74 02 22 60

**Fax :** 04 74 02 22 69

**Mél. :** [villefranche@siqocert.fr](mailto:villefranche@siqocert.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/fine-de-bourgogne-24569>

### List of links present in page

1. <mailto:odg.marc-fine@cavb.fr> et [l.boulmont@cavb.fr](mailto:l.boulmont@cavb.fr)
2. <mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr>
3. <mailto:mariniersophie@siqocert.fr>
4. <mailto:macon@siqocert.fr>
5. <mailto:villefranche@siqocert.fr>