

G. Miclo

DISTILLATEUR-LIQUORISTE

Cœur de Chauffe

— EAU-DE-VIE DE —

FRAMBOISE SAUVAGE

45% vol. - 70cl

Choisir le début et la fin du Cœur de la distillation, constitue toujours l'élément essentiel de la réussite d'une belle eau-de-vie. Le cœur très court de nos "Cœur de Chauffe" vous permettra de découvrir ce qui se fait de mieux avec un beau nez, un parfum capiteux et une exceptionnelle longueur en bouche. Cette cuvée n'est élaborée que lorsque l'année du fruit distillé est remarquable.

Un spiritueux présent sur les plus belles tables (L'Auberge de l'Ill, L'Alchémille, Le Buerehiesel...)



ÉLABORATION

La Framboise Sauvage "Cœur de Chauffe" est issue d'une sélection rigoureuse des fruits. Les framboises sont délicatement broyées puis mises à macérer pour une période de 4 semaines. A l'issue de cette macération, une première distillation est réalisée en alambic traditionnel à repasse.

Lors de la seconde distillation, en alambic à colonne, la coupe est réalisée (séparation de la tête et des queues de distillation, conservation du cœur uniquement). Lors de cette étape, notre distillateur va sélectionner "le cœur du cœur", là où le parfum du fruit est le plus intense, soit entre 50 et 70 L lors de chaque distillation.

L'eau-de-vie est alors vieillie au moins 5 ans en cuve.

La réduction du degré d'alcool se fait alors de manière progressive avec de l'eau du massif Vosgien. Afin de préserver la subtilité des arômes du fruit, aucune filtration à froid n'est réalisée.



QUALITÉS ORGANOLÉPTIQUES

Au nez : Une aromatique évoquant la framboise bien mûre, légèrement compotée accompagnée d'une touche herbacée tout en finesse, ajoutant une pointe de fraîcheur.

En bouche : Une trame ample et gourmande avec un toucher onctueux. La Framboise Sauvage "Cœur de Chauffe" se distingue par sa persistance aromatique hors norme.



DÉGUSTATION

Nous recommandons de déguster nos eaux-de-vie à 6° ou 7°C dans un verre tulipe rafraîchi afin de révéler tous les arômes du fruit. Stockez vos bouteilles de spiritueux debout et à l'abri de la lumière du soleil.

Accord spiritueux/mets : Infusion de fruits des bois au poivre de timut, mousse de gianduja.



G. Miclo

DISTILLATEUR-LIQUORISTE

Cœur de Chauffe

EAU-DE-VIE DE

POIRE WILLIAMS

45% vol. - 70cl

Choisir le début et la fin du Cœur de la distillation, constitue toujours l'élément essentiel de la réussite d'une belle eau-de-vie. Le cœur très court de nos "Cœur de Chauffe" vous permettra de découvrir ce qui se fait de mieux avec un beau nez, un parfum capiteux et une exceptionnelle longueur en bouche. Cette cuvée n'est élaborée que lorsque l'année du fruit distillé est remarquable.

Un spiritueux présent sur les plus belles tables (L'Auberge de l'Ill, L'Alchémille, Le Buerhiesel...)



ÉLABORATION

La Poire Williams "Cœur de Chauffe" est issue d'une sélection rigoureuse des fruits. Les poires sont délicatement broyées puis mises à fermenter pour une période de 4 semaines. A l'issue de cette fermentation, une première distillation est réalisée en alambic traditionnel à repasse.

Lors de la seconde distillation, en alambic à colonne, la coupe est réalisée (séparation de la tête et des queues de distillation, conservation du cœur uniquement). Lors de cette étape, notre distillateur va sélectionner "le cœur du cœur", là où le parfum du fruit est le plus intense, soit entre 50 et 70 L lors de chaque distillation.

L'eau-de-vie est alors vieillie au moins 5 ans en cuve.

La réduction du degré d'alcool se fait alors de manière progressive avec de l'eau du massif Vosgien. Afin de préserver la subtilité des arômes du fruit, aucune filtration à froid n'est réalisée.



QUALITÉS ORGANOLÉPTIQUES

Au nez : Notes de poire gorgée de soleil, mûre et juteuse. Une gourmandise au nez.

En bouche : Souple et veloutée, la Poire Williams s'exprime et offre un toucher en bouche onctueux. Belle persistance aromatique.



DÉGUSTATION

Nous recommandons de déguster nos eaux-de-vie à 6° ou 7°C dans un verre tulipe rafraîchi afin de révéler tous les arômes du fruit. Stockez vos bouteilles de spiritueux debout et à l'abri de la lumière du soleil.

Accord spiritueux/mets : Poire pochée à la vanille bourbon sur un crumble de cacahuète caramélisé/spéculos.



G. Miclo

DISTILLATEUR-LIQUORISTE

Cœur de Chauffe

EAU-DE-VIE DE

MIRABELLE

45% vol. - 70cl

Choisir le début et la fin du Cœur de la distillation, constitue toujours l'élément essentiel de la réussite d'une belle eau-de-vie. Le cœur très court de nos "Cœur de Chauffe" vous permettra de découvrir ce qui se fait de mieux avec un beau nez, un parfum capiteux et une exceptionnelle longueur en bouche. Cette cuvée n'est élaborée que lorsque l'année du fruit distillé est remarquable.

Un spiritueux présent sur les plus belles tables (L'Auberge de l'Ill, L'Alchémille, Le Buerehiesel...)



ÉLABORATION

La Mirabelle "Cœur de Chauffe" est issue d'une sélection rigoureuse des fruits. Les mirabelles sont délicatement broyées puis mises à fermenter pour une période de 4 semaines. A l'issue de cette fermentation, une première distillation est réalisée en alambic traditionnel à repasse.

Lors de la seconde distillation, en alambic à colonne, la coupe est réalisée (séparation de la tête et des queues de distillation, conservation du cœur uniquement). Lors de cette étape, notre distillateur va sélectionner "le cœur du cœur", là où le parfum du fruit est le plus intense, soit entre 50 et 70 L lors de chaque distillation.

L'eau-de-vie est alors vieillie au moins 5 ans en cuve.

La réduction du degré d'alcool se fait alors de manière progressive avec de l'eau du massif Vosgien. Afin de préserver la subtilité des arômes du fruit, aucune filtration à froid n'est réalisée.



QUALITÉS ORGANOLÉPTIQUES

Au nez : Une note très pâtissière, évoquant la tarte à la mirabelle accompagnée d'une touche de pâte d'amande.

En bouche : Mirabelle bien mûre, toujours cette gourmandise et persistance aromatique propre aux "Cœurs de Chauffe".



DÉGUSTATION

Nous recommandons de déguster nos eaux-de-vie à 6° ou 7°C dans un verre tulipe rafraîchi afin de révéler tous les arômes du fruit. Stockez vos bouteilles de spiritueux debout et à l'abri de la lumière du soleil.

Accord spiritueux/mets : Tarte à la Mirabelle, infusion coriandre/cannelle et glace à la vanille de Tahiti.



G. Miclo

DISTILLATEUR-LIQUORISTE

Cœur de Chauffe

EAU-DE-VIE DE

KIRSCH VIEUX

45% vol. - 70cl

Choisir le début et la fin du Cœur de la distillation, constitue toujours l'élément essentiel de la réussite d'une belle eau-de-vie. Le cœur très court de nos "Cœur de Chauffe" vous permettra de découvrir ce qui se fait de mieux avec un beau nez, un parfum capiteux et une exceptionnelle longueur en bouche. Cette cuvée n'est élaborée que lorsque l'année du fruit distillé est remarquable.

Un spiritueux présent sur les plus belles tables (L'Auberge de l'Ill, L'Alchémille, Le Buerehiesel...)



ÉLABORATION

Le Kirsch Vieux "Cœur de Chauffe" est issue d'une sélection rigoureuse des fruits. Les cerises sont délicatement broyées puis mises à fermenter pour une période de 4 semaines. A l'issue de cette fermentation, une première distillation est réalisée en alambic traditionnel à repasse.

Lors de la seconde distillation, en alambic à colonne, la coupe est réalisée (séparation de la tête et des queues de distillation, conservation du cœur uniquement). Lors de cette étape, notre distillateur va sélectionner "le cœur du cœur", là où le parfum du fruit est le plus intense, soit entre 50 et 70 L lors de chaque distillation.

L'eau-de-vie est alors vieillie au moins 5 ans en cuve.

La réduction du degré d'alcool se fait alors de manière progressive avec de l'eau du massif Vosgien. Afin de préserver la subtilité des arômes du fruit, aucune filtration à froid n'est réalisée.



QUALITÉS ORGANOLÉPTIQUES

Au nez : Cerise à chaire tendre et juteuse, gorgée de soleil, note amandée.

En bouche : Une attaque fraîche avant de se fondre de manière douce et suave en fin de bouche. Une persistance aromatique exceptionnelle.



DÉGUSTATION

Nous recommandons de déguster nos eaux-de-vie à 6° ou 7°C dans un verre tulipe rafraîchi afin de révéler tous les arômes du fruit. Stockez vos bouteilles de spiritueux debout et à l'abri de la lumière du soleil.

Accord spiritueux/mets : Macaron chocolat/cerise et piment de Jamaïque.



G. Miclo

DISTILLATEUR-LIQUORISTE

Cœur de Chauffe

EAU-DE-VIE DE

QUETSCHÉ

45% vol. - 70cl

Choisir le début et la fin du Cœur de la distillation, constitue toujours l'élément essentiel de la réussite d'une belle eau-de-vie. Le cœur très court de nos "Cœur de Chauffe" vous permettra de découvrir ce qui se fait de mieux avec un beau nez, un parfum capiteux et une exceptionnelle longueur en bouche. Cette cuvée n'est élaborée que lorsque l'année du fruit distillé est remarquable.

Un spiritueux présent sur les plus belles tables (L'Auberge de l'Ill, L'Alchémille, Le Buerehiesel...)



ÉLABORATION

La Quetsche "Cœur de Chauffe" est issue d'une sélection rigoureuse des fruits. Les quetsches sont délicatement broyées puis mises à fermenter pour une période de 4 semaines. A l'issue de cette fermentation, une première distillation est réalisée en alambic traditionnel à repasse.

Lors de la seconde distillation, en alambic à colonne, la coupe est réalisée (séparation de la tête et des queues de distillation, conservation du cœur uniquement). Lors de cette étape, notre distillateur va sélectionner "le cœur du cœur", là où le parfum du fruit est le plus intense, soit entre 50 et 70 L lors de chaque distillation.

L'eau-de-vie est alors vieillie au moins 5 ans en cuve.

La réduction du degré d'alcool se fait alors de manière progressive avec de l'eau du massif Vosgien. Afin de préserver la subtilité des arômes du fruit, aucune filtration à froid n'est réalisée.



QUALITÉS ORGANOLÉPTIQUES

Au nez : Une note très agréable et gourmande évoquant le fruit à pleine maturité.

En bouche : Agréable et ronde avec la quetsche expressive, fidèle au nez. La Quetsche "Cœur de Chauffe" se distingue par sa persistance aromatique hors norme et son toucher en bouche onctueux.



DÉGUSTATION

Nous recommandons de déguster nos eaux-de-vie à 6° ou 7°C dans un verre tulipe rafraîchi afin de révéler tous les arômes du fruit. Stockez vos bouteilles de spiritueux debout et à l'abri de la lumière du soleil.

Accord spiritueux/mets : Un streusel aux Quetsches d'Alsace, un classique de notre belle région !

