

EAUX-DE-VIE
FRAMBOISE SAUVAGE
GRANDE RÉSERVE

Best-seller de la distillerie familiale G. MICLO, la gamme « Grande Réserve » se distingue par la sélection rigoureuse des fruits et un vieillissement minimum de 4 ans qui va permettre à l'eau-de-vie de s'assouplir et de gagner en finesse.

INFORMATIONS TECHNIQUES

- Framboises poussant à l'état sauvage (Europe de l'Est)
- Sélection rigoureuse des fruits à pleine maturité
- Les framboises sauvages sont ensuite mises à macérer pour une période de 2 à 3 semaines
- Première distillation en alambic traditionnel à repasse de 1200 L
- Deuxième distillation en alambic à colonne de 1500 L où l'on procède à la coupe (séparation de la tête et des queues, conservation du cœur uniquement, soit environ 500 L à environ 70%)
- Vieillissement minimum de 4 ans en cuve
- Réduction progressive avec de l'eau du massif Vosgien
- Filtration à froid pour une limpidité parfaite
- 3 fois médaillé Or au CGA / Produit signature de la maison G. MICLO

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Nez : Un parfum subtil de framboise des sous-bois accompagné d'une touche végétale fraîche et subtil.

Bouche : Une trame à la fois droite et gourmande, avec un toucher onctueux en fin de bouche, laissant place au parfum fruité et délicat de la framboise.

Finale : Une persistance aromatique des plus agréables sur le fruit avec une subtile note de fraîcheur.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Nous recommandons de déguster nos eaux-de-vie dans un verre tulipe rafraîchi. Il n'est pas nécessaire de conserver votre eau-de-vie au frais. Cependant stockez vos bouteilles de spiritueux debout et à l'abri de la lumière du soleil.

Le Cocktail de Florence : **L'Aphrodite**



2cl d'eau-de-vie de Framboise Sauvage Grande Réserve - G.MICLO
2cl de Liqueur de Framboise - G.MICLO
4cl de Liqueur de Rose - G.MICLO
Le tout au shaker, verser dans une flûte et compléter de Crémant ou Champagne.

Accord spiritueux/mets : en association avec les desserts à base de chocolat blanc et fruits rouges.



43% vol.
70cl / 35cl / 3cl / 150cl

G. Miclo

DISTILLATEUR-LIQUORISTE

ALSACE

DEPUIS 1962



EAUX-DE-VIE

POIRE WILLIAMS GRANDE RÉSERVE

Best-seller de la distillerie familiale G. MICLO, la gamme « Grande Réserve » se distingue par la sélection rigoureuse des fruits et un vieillissement minimum de 4 ans qui va permettre à l'eau-de-vie de s'assouplir et de gagner en finesse.

INFORMATIONS TECHNIQUES

- Sélection rigoureuse des fruits à pleine maturité
- Les Poires Williams sont ensuite mises à fermenter pour une période de 3 semaines
- Première distillation en alambic traditionnel à repasse de 1200 L
- Deuxième distillation en alambic à colonne de 1500 L où l'on procède à la coupe (séparation de la tête et des queues, conservation du cœur uniquement, soit environ 500 L à environ 70% d'alcool)
- Vieillissement minimum de 4 ans en cuve
- Réduction progressive avec de l'eau du massif Vosgien
- Filtration à froid pour une limpidité parfaite

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Nez : Franc sur la poire mûre et juteuse.

Bouche : Une bouche élégante tout en finesse laissant place au fruit frais.

Finale : Une persistance aromatique intense, faisant apparaître toute la gourmandise du fruit.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Nous recommandons de déguster nos eaux-de-vie dans un verre tulipe rafraîchi. Il n'est pas nécessaire de conserver votre eau-de-vie au frais. Cependant stockez vos bouteilles de spiritueux debout et à l'abri de la lumière du soleil.

Suggestion de Cocktail : Le Belvédère



- 3cl de Crème de Pêche des Vignes - G. MICLO
 - 1,5cl d'eau-de-vie de Poire Williams Grande Réserve - G. MICLO
 - 2cl de jus d'orange
 - 0,5cl de jus de mangue
- Le tout au shaker et servi dans un tumbler.

Accord spiritueux/mets : Avec un mille-feuille chocolat-poire.



43% vol.
70cl / 35cl / 3cl / 150cl

G. Miclo

DISTILLATEUR-LIQUORISTE

ALSACE

DEPUIS 1962



EAUX-DE-VIE MIRABELLE GRANDE RÉSERVE

Best-seller de la distillerie familiale G. MICLO, la gamme « Grande Réserve » se distingue par la sélection rigoureuse des fruits et un vieillissement minimum de 4 ans qui va permettre à l'eau-de-vie de s'assouplir et de gagner en finesse.

INFORMATIONS TECHNIQUES

- Variété : Mirabelle de Lorraine
- Sélection rigoureuse des fruits à pleine maturité
- Les mirabelles sont ensuite mises à fermenter pour une période de 3 semaines
- Première distillation en alambic traditionnel à repasse de 1200 L
- Deuxième distillation en alambic à colonne de 1500 L où l'on procède à la coupe (séparation de la tête et des queues, conservation du cœur uniquement, soit environ 500 L à environ 70% d'alcool)
- Vieillissement minimum de 4 ans en cuve
- Réduction progressive avec de l'eau du massif Vosgien
- Filtration à froid pour une limpidité parfaite

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Nez : L'arôme de la mirabelle fraîche, croquante et sucrée.

Bouche : Une bouche ample et souple avec la mirabelle qui se révèle avec une légère note noyautée/amandée.

Finale : Une persistance aromatique des plus agréables sur le fruit mûr.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Nous recommandons de déguster nos eaux-de-vie dans un verre tulipe rafraîchi. Il n'est pas nécessaire de conserver votre eau-de-vie au frais. Cependant stockez vos bouteilles de spiritueux debout et à l'abri de la lumière du soleil.

Suggestion de Cocktail : **Le Mirabulle**



2,5cl d'eau-de-vie de Mirabelle Grande Réserve - G. MICLO

2,5cl de jus de citron

1 cuillère à café de miel d'acacia

Le tout au verre à mélange, servi dans un tumbler et compléter d'eau fortement gazeuse.

Accord spiritueux/mets : A déguster sur une tarte aux mirabelles ou un clafoutis, ou simplement arrosé sur un sorbet Mirabelle.



43% vol.
70cl / 35cl / 3cl / 150cl

G. Miclo

DISTILLATEUR-LIQUORISTE

ALSACE

DEPUIS 1962



EAUX-DE-VIE

MARC D'ALSACE GEWURZTRAMINER GRANDE RÉSERVE

Best-seller de la distillerie familiale G. MICLO, la gamme « Grande Réserve » se distingue par la sélection rigoureuse des fruits et un vieillissement minimum de 4 ans qui va permettre à l'eau-de-vie de s'assouplir et de gagner en finesse.

INFORMATIONS TECHNIQUES

L'eau-de-vie de Marc d'Alsace Gewurztraminer est le spiritueux alsacien par excellence.

- Sélection du millésime pour des marcs de qualité
- Fermentation des marcs pendant 12 à 16 semaines
- Première distillation en alambic traditionnel à repasse de 1200 L
- Deuxième distillation en alambic traditionnel à repasse de 1200 L où l'on procède à la coupe (séparation de la tête et des queues, conservation du cœur uniquement, soit environ 400 L à environ 70% d'alcool)
- Vieillissement minimum de 4 ans en cuve
- Réduction progressive avec de l'eau du massif Vosgien
- Filtration à froid pour une limpidité parfaite

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Nez : On retrouve les typicités aromatiques du cépage Gewurztraminer notamment le côté floral et épicé de ce raisin.

Bouche : Une attaque vive et franche en rétro-olfaction. On retrouve la pétale de rose, les épices et une pointe de fruits secs.

Finale : Une fin de bouche agréable et complexe avec une belle persistance aromatique.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Nous recommandons de déguster nos eaux-de-vie dans un verre tulipe rafraîchi. Il n'est pas nécessaire de conserver votre eau-de-vie au frais. Cependant stockez vos bouteilles de spiritueux debout et à l'abri de la lumière du soleil.

L'eau-de-vie de Marc d'Alsace Gewurztraminer est très présente au sein de la cuisine alsacienne :

- Munster flambé au Marc d'Alsace Gewurztraminer
- Kougelhof glacé au Marc d'Alsace Gewurztraminer
- Sorbet arrosé au Marc d'Alsace Gewurztraminer



45% vol.
70cl / 35cl / 3cl / 150cl

EAUX-DE-VIE
VIEILLE PRUNE
GRANDE RÉSERVE

Best-seller de la distillerie familiale G. MICLO, la gamme « Grande Réserve » se distingue par la sélection rigoureuse des fruits et un vieillissement minimum de 4 ans qui va permettre à l'eau-de-vie de s'assouplir et de gagner en finesse.

INFORMATIONS TECHNIQUES

- Variété : Prune d'Ente
- Sélection rigoureuse des fruits à pleine maturité
- Les prunes sont ensuite mises à fermenter pour une période de 3 semaines
- Première distillation en alambic traditionnel à repasse de 1200 L
- Deuxième distillation en alambic à colonne de 1500 L où l'on procède à la coupe (séparation de la tête et des queues, conservation du cœur uniquement, soit environ 500 L à environ 70% d'alcool)
- Vieillissement de 1 an en cuve puis de 2 ans minimum en fût de chêne.
- Réduction progressive avec de l'eau du massif Vosgien
- Filtration à froid pour une limpidité parfaite

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Nez : Un nez plaisant et pâtissier évoquant la tarte aux prunes accompagnée d'une pointe vanillée.

Bouche : La bouche est tout en rondeur évoquant le fruit cuit avec une touche de vanille, apportée par le fût.

Finale : Une persistance aromatique dès plus agréable sur la gourmandise.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Nous recommandons de déguster nos eaux-de-vie dans un verre tulipe rafraîchi. Il n'est pas nécessaire de conserver votre eau-de-vie au frais. Cependant stockez vos bouteilles de spiritueux debout et à l'abri de la lumière du soleil.



Suggestion de Cocktail : **La Prunette**
4cl d'eau-de-vie de Vieille Prune Grande Réserve - G.MICLO
2cl de Crème de Framboise - G.MICLO
8cl de limonade au citron vert

Accord spiritueux/mets : Accompagne délicieusement un Cheesecake au chocolat & Spéculos.



40% vol.
70cl / 35cl / 3cl / 150cl

Best-seller de la distillerie familiale G. MICLO, la gamme « Grande Réserve » se distingue par la sélection rigoureuse des fruits et un vieillissement minimum de 4 ans qui va permettre à l'eau-de-vie de s'assouplir et de gagner en finesse.

INFORMATIONS TECHNIQUES

- Sélection rigoureuse des fruits à pleine maturité
- Les cerises sont ensuite mises à fermenter pour une période de 3 semaines
- Première distillation en alambic traditionnel à repasse de 1200 L
- Deuxième distillation en alambic à colonne de 1500 L où l'on procède à la coupe (séparation de la tête et des queues, conservation du cœur uniquement, soit environ 500 L à environ 70% d'alcool)
- Vieillissement minimum de 4 ans en cuve
- Réduction progressive avec de l'eau du massif Vosgien
- Filtration à froid pour une limpidité parfaite

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Nez : les arômes révèlent des notes de cerises fraîches enrobées d'une touche florale.

Bouche : Une attaque fraîche laissant place une douce note amandée.

Finale : Une persistance aromatique des plus agréables sur le fruit frais.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Nous recommandons de déguster nos eaux-de-vie dans un verre tulipe rafraîchi. Il n'est pas nécessaire de conserver votre eau-de-vie au frais. Cependant stockez vos bouteilles de spiritueux debout et à l'abri de la lumière du soleil.

Suggestion de Cocktail : **Le Black Jack**



6cl d'eau-de-vie de Kirsch Vieux Grande Réserve - G. MICLO
4cl de Liqueur de Café - Michel MICLO
6cl d'Armagnac VS - Veuve GOUDOULIN

Le tout au shaker, servi dans un verre Old Fashioned complété de glaçons et accompagné d'un zeste de citron vert.

Accord spiritueux/mets : Un classique avec une Forêt-Noire.



43% vol.
70cl / 35cl / 3cl / 150cl