

G. Miclo

DISTILLATEUR-LIQUORISTE

ALSACE

DEPUIS 1962



Fiche produit

EAUX-DE-VIE DE FRUITS

« TRADITION » 40% vol.

Le berceau des eaux-de-vie blanches se situe au cœur de l'Alsace là où les vergers de fruits sont présents en grande quantité. Depuis 1962, les eaux-de-vie de fruits G. Miclo font la réputation de notre Distillerie et ont été récompensées à de nombreuses reprises au Concours Général Agricole de Paris. C'est tout notre savoir-faire qui permet d'extraire du fruit les parfums les plus concentrés afin d'obtenir une grande eau-de-vie.

>> ELABORATION

Les fruits sont réceptionnés durant l'été, lorsqu'ils sont mûrs et gorgés de sucre. Ils vont alors être transformés en purée de fruits, via une fermentation ou une macération durant 3 à 4 semaines, en fonction de la quantité de sucre qu'ils contiennent. A l'issue de cette phase, nous procédons à une double distillation en plaçant la purée de fruits à l'intérieur de nos alambics. La vapeur issue de la chauffe va alors circuler autour d'un serpentin d'eau glacée et se condenser pour obtenir une eau-de-vie titrant approximativement à 65% vol. Celle-ci est alors stockée en cuve inox pour vieillir tranquillement durant 2 ans. Elle sera ensuite réduite avec de l'eau des montagnes vosgiennes pour obtenir l'eau-de-vie prête à la consommation.

>> QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Au nez : un parfum délicat et d'une grande finesse.
En bouche : la fraîcheur du fruit.

>> DEGUSTATION

Nous recommandons de déguster nos eaux-de-vie à 6 ou 7°C, afin de révéler tous les arômes du fruit. Pour cela, il suffit de givrer les parois du verre ballon avec un glaçon, en le faisant tourner.

Les eaux-de-vie de fruits se dégustent :

- en digestif : à la fin du repas, afin d'offrir une note fruitée.
- en dessert : pour arroser un sorbet
- en cocktail : associées à un jus de fruits ou Tonic

>> INFORMATIONS TECHNIQUES

Références : Poire Williams*, Framboise*, Kirsch*, Mirabelle*, Bouillon Blanc°, Gentiane°, Quetsche°, Alisier Sauvage°, Prunelle Sauvage°, Coing°, Cumin°, Elixir de Bière°

Degré : 40% vol.

Contenance : *70cl uniquement / °50cl uniquement

Conditionnement : x 6 bouteilles

