

Fiche produit
LIQUEURS DE FRUITS
« PRESTIGE »

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. Aussi, très rapidement nous avons développé en parallèle une gamme de liqueurs, qui se caractérisent par plus de douceurs de par leur édulcoration. Les liqueurs de fruits sont particulièrement appréciées pour leur douceur en fin de repas. En parallèle des parfums « classiques » (Poire Williams, Framboise Mirabelle, ...) nous avons souhaité créer des liqueurs originales telles que le Sapin ou la Châtaigne qui interpellent et ravivent de nombreux palais.

>> ELABORATION

Le jus du fruit, l'eau-de-vie, le sucre et l'eau sont les ingrédients nécessaires à l'obtention d'une liqueur. Après les avoir assemblés, la liqueur est alors filtrée. Des arômes peuvent également être ajoutés à la préparation pour « soutenir » le goût du parfum, tout comme les colorants qui permettent de rectifier la couleur, si nécessaire. Enfin, la liqueur est embouteillée en petites séries afin de garantir un produit de première fraîcheur.

>> QUALITES ORGANOLEPTIQUES

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

>> DEGUSTATION

Nous recommandons de déguster nos liqueurs légèrement rafraîchies, 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.

Nos liqueurs se dégustent :

- en apéritif : intégrées à un cocktail ou à la place d'une crème de fruits associées à un Crémant ou un Champagne bien frais.
- en dessert : pour arroser une salade de fruits ou sur un gâteau aux fruits.
- en digestif : à la fin du repas, afin d'offrir une note fruitée.

>> INFORMATIONS TECHNIQUES

Références : Poire Williams, Framboise, Mirabelle, Sapin, Myrtille

Degré : 25% vol.

Contenance : 70 cl / 3 cl

Conditionnement : x 6 bouteilles

