

DISTILLERIE

Mazy

Eau-de-vie de Prune

La Dorée 18 : TAV 42% – 50 cl

HISTORIQUE

L'eau-de-vie de Prune est la plus gourmande des eaux-de-vie de fruit. La distillation de la Reine Claude Dorée est rare de par son coût à l'achat, l'alambic extrait toute la rondeur du fruit, avec une forte sucrosité en sortie.

ÉLABORATION

Les Prunes sont entièrement triées et équeutées, un tiers de noyaux entiers est conservé. Suite à une double distillation au bain marie, le coeur de chauffe est sélectionné par la dégustation et élevé minimum 3 ans en feuillette ayant contenu du Muscat de Beaumes-de-Venise. Production annuelle moyenne : environ 150 litres.

INGRÉDIENTS

Les Prunes Reine-Claude Dorée sont cultivées par Marianne Di Costanzo, arboricultrice bio à Eyragues (Bouches-du-Rhône). 100 kg de fruits permettent d'obtenir 13 litres d'eau-de-vie à 43 degrés d'alcool.

NOTES DE DÉGUSTATION

- Oeil : Aspect ambré et lumineux. Robe dorée.
- Nez : Prunes bien mûres, notes d'amande.
- Bouche : Attaque ronde, arômes de fruits confits. La sucrosité s'exprime dans un final brioché.

DÉGUSTATION

L'eau-de-vie de Prune se consomme traditionnellement en digestif. Elle peut toutefois s'apprécier avec un foie gras cuit ou poêlé ou plus classiquement avec une tarte aux fruits.