

DISTILLERIE

Mazy

Eau-de-vie de Poire

La Jolie 2015 : TAV 43% – 50 cl

HISTORIQUE

L'eau-de-vie de Poire est la plus gastronomique des eaux-de-vie de fruit. La variété Williams est parfaitement appropriée pour la distillation, le grain du fruit est restitué par l'alambic et les arômes sont d'une grande finesse.

ÉLABORATION

Les Poires sont triées, équeutées et entièrement épépinées. Suite à une double distillation au bain marie, le coeur de chauffe est sélectionné par la dégustation et élevé en Dame Jeanne (bonbonne de verre) au minimum 4 ans en cave. Production annuelle moyenne : environ 100 litres

INGRÉDIENTS

Les Poires Williams sont cultivées par Marianne Di Costanzo, arboricultrice bio à Eyragues (Bouches-du-Rhône). 100 kg de fruits permettent d'obtenir 7 litres d'eau-de-vie à 43 degrés d'alcool.

NOTES DE DÉGUSTATION

- Oeil : Aspect transparent, robe grasse et limpide
- Nez : Poires fraîches, bien mûres
- Bouche : Attaque plein fruit, en rondeur, forte persistance sur des notes juteuses et suave

DÉGUSTATION

L'eau-de-vie de Poire se consomme traditionnellement en digestif dans un verre glacé et accompagne merveilleusement une tarte au chocolat.