

# DISTILLERIE

# Mazy

## Eau-de-vie de Poire

La Jolie 2016 : TAV 41% – 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.