DISTILLERIE
Mazy

Eau-de-vie de Mirabelle

La Belle 21 : TAV 43% – 50 cl

Historique

L'eau-de-vie de Mirabelle est la plus délicate des eaux-de-vie de fruit à noyaux. Notre alambic extrait toute la douceur et la finesse aromatique de cette petite prune et nous opérons un élevage plutôt original pour ce fruit.

Élaboration

Les mirabelles sont sélectionnées à maturité et mises en micro-fermentation dans des petits contenants de 120 litres. Suite à une double distillation au bain marie, le tri en sortie d'alambic ne conserve que le cœur de chauffe qui contient toute la rondeur du fruit. L'élevage de 3 à 4 ans en feuillette complète le travail de distillation pour calmer les alcools et patiner les arômes. Production annuelle : environ 100 litres.

Ingrédients

Les Mirabelles de Ludovic Bijou proviennent de vergers familiaux du village de Dom-julien (Vosges). 100 kg de fruits permettent d'obtenir 9 litres d'eau-de-vie à 43 degrés d'alcool.

Notes de dégustation

- Oeil : Ambré et brillant.
- Nez : puissant, frais et pâtissier.
- Bouche : Attaque douce, large palette d'arômes de petits fruits acidulés et de miel. Final fruit sec persistant.

Dégustation

L'eau-de-vie de Mirabelle se consomme traditionnellement en digestif. Elle s'apprécie également avec une tarte aux fruits ou un crumble, des crêpes et des marrons.

Stockage

Bouteille debout à température comprise entre 0°C et 25°C, selon la saison.

Fiche actualisée le 4 août 2025. Julie Ay | www.distillerie-mazy.fr
33 Rue de Mazy, 21160 Marsannay-la-Côte. 06.87.23.56.65.