

**EAU-DE-VIE GRANDE RESERVE**  
**Framboise Sauvage**

INTENSITE, FINESSE, LONGUEUR

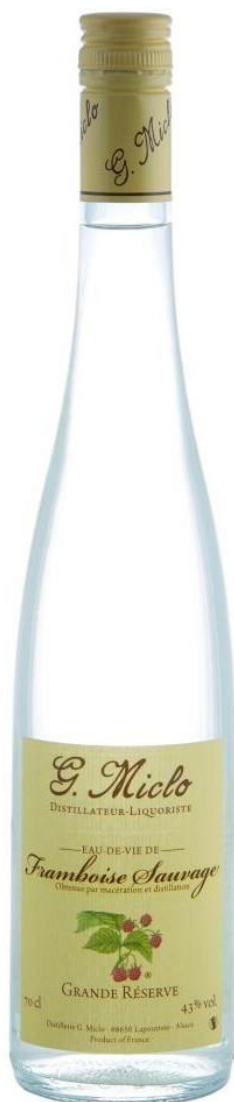
Une eau-de-vie au plus près du fruit

Située au cœur de l'Alsace, la Distillerie Miclo a été créée par Gilbert Miclo en 1962. A l'origine, Gilbert Miclo était grossiste en boisson, métier hérité de son père. A l'époque, il était un négociant d'eaux-de-vie réputé mais insatisfait de la qualité proposée par ses producteurs de fruits qui réalisaient eux-mêmes leur distillation. C'est ainsi qu'il décide de faire sa propre distillation et crée la distillerie en 1962. Michel Miclo, son fils, prendra la suite de l'affaire familiale en 1995.

Miclo, c'est 60 ans de passion autour des fruits !

Les eaux-de-vie de fruits font la réputation de la maison. C'est tout le savoir-faire du distillateur qui permet d'extraire du fruit les arômes les plus intenses afin d'obtenir une eau-de-vie d'une grande finesse.

La distillerie fabrique aujourd'hui près d'une trentaine d'eaux-de-vie de fruits et de baies à travers différentes gammes. Pour chacune d'elle, une sélection rigoureuse des fruits est opérée, ainsi qu'une élaboration minutieuse, et un vieillissement entre 2 et 4 ans.



<b>Matières Premières :</b>	Framboise sauvage, sucre
<b>Alambic :</b>	Alambic traditionnel à repasse 1500 l et 1200 l
<b>Fabrication :</b>	Après sélection, les framboises sont malaxées afin de mettre en contact jus et pulpe et de favoriser l'extraction des arômes. Les fruits sont mis en cuve avec de l'alcool neutre pour être macérés. La macération est ensuite distillée dans nos alambics en cuivre. La chauffe est réalisée au bain-marie de manière lente et progressive pour préserver tous les arômes de la matière première. Les distillats récoltés durant la chauffe sont séparés en trois parties. Seul le cœur est recueilli, la tête et la queue allant en repasse.
<b>Elevage :</b>	Cette eau de vie Grande Réserve reste en vieillissement de 3 à 4 ans en cuve dans les caves de la distillerie.
<b>TAV :</b>	43%
<b>Dégustation :</b>	Robe cristalline, incolore et limpide. Nez intense et fruité caractéristique de la framboise sauvage. Bouche ronde et bien équilibrée, fruité intense, avec une longue persistance aromatique.
<b>Bouteille :</b>	70 cl
<b>Conditionnement :</b>	carton de 3
<b>Étui :</b>	oui