

EAU-DE-VIE CŒUR DE CHAUFFE Mirabelle

CONCENTRATION, FINESSE, LONGUEUR

La quintessence 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.



| | |
|-----------------------------|--|
| Matières Premières : | Mi (France), sucre |
| Alambic : | Alambic traditionnel à repasse 1500 l et 1200 l |
| Fabrication : | Après sélection, les fruits entiers, de grande maturité, sont malaxés, afin de mettre en contact la peau, le jus et la pulpe et de favoriser l'extraction des arômes. L'ensemble est mis en cuve pour la fermentation à basse température. Les fruits sont ensuite acheminés en distillerie pour la distillation 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 de la chauffe est recueilli, là où les arômes sont les plus concentrés. |
| Elevage : | Mise à vieillir dans les caves de la distillerie, et adoucie graduellement, cette eau-de-vie Cœur de Chauffe reste en vieillissement de 4 à 5 ans. |
| TAV : | 45% |
| Dégustation : | Robe cristalline, incolore et limpide. Nez puissant, capiteux et racé aux arômes typiques de la mirabelle bien mûre. Bouche charnue, équilibrée, de grande expression et d'une exceptionnelle longueur : la quintessence du fruit qui s'affirme en finesse. |
| Bouteille : | 70 cl |
| Conditionnement : | Coffret 3 eaux-de-vie Framboise, Poire, Mirabelle |
| Étui : | oui |