

EAU-DE-VIE GRANDE RESERVE
Vieille Prune

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.



Matières Premières :	Prune d'Ente, sucre
Alambic :	Alambic traditionnel à repasse 1500 l et 1200 l
Fabrication :	Après sélection, les fruits entiers sont malaxés afin de mettre en contact la peau, le jus et pulpe et de favoriser l'extraction des arômes. Une attention particulière est portée aux noyaux afin qu'ils restent entiers. L'ensemble est mis en cuve pour la fermentation. 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 est recueilli, la tête et la queue allant en repasse.
Elevage :	Cette eau-de-vie est vieillie en cuve inox, puis mûrie en fût de chêne durant 12 mois.
TAV :	40%
Dégustation :	Robe ambrée. Nez intense aux arômes fruités, caractéristique de la prune, avec un boisé léger. Bouche tout en rondeur avec de légers tanins. Il est recommandé de la déguster à température ambiante, afin de préserver le côté boisé de l'eau-de-vie.
Bouteille :	70 cl
Conditionnement :	carton de 3
Étui :	oui