

EAU-DE-VIE GRANDE RESERVE Marc d'Alsace Gewurztraminer AOC

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.

Alamb Fabric

Matières Premières : Raisins de cépage Gewurztraminer, sucre

Alambic: Alambic traditionnel à repasse 1500 l et 1200 l

Fabrication:

Après récolte des raisins gewurztraminer, produit exclusivement en Alsace, les marcs (raisins ayant été pressés pour en extraire le jus pour faire le vin) sont mis à fermenter en cuve. Après environ trois mois, la fermentation est suivie de la distillation dans nos alambics en cuivre, chauffés 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: L'eau-de-vie élaborée poursuit un long processus de

vieillissement dans nos caves.

TAV: 45%

Dégustation : Robe cristalline, incolore et limpide.

Nez intense aux arômes épicés et fruités, caractéristiques

du gewurztraminer, cépage roi des vins d'alsace.

Bouche charpentée et charnue offrant puissance

aromatique et élégance au palais.

Bouteille: 70 cl

Conditionnement : carton de 3

Étui: oui

