DISTILLERIE MICLO

CERISES À L'EAU-DE-VIE

100cl, 16%, carton de 6.

Les cerises, comme les faisaient nos anciens.

Matière Première :
Cerises griotte de France.

Fabrication : Celles-ci sont récoltées au début de l'été, lorsqu'elles sont arrivées à maturité et qu'elles sont gorgées de sucre. Elles sont cueillies à la main pour éviter de les abimer et afin qu'elles conservent leur aspect d'origine. Par la suite, nous les faisons macérer dans de l'alcool neutre surfin, avec un peu de sucre.



Conseil de dégustation

Moment : Surtout en digestif ou alors pour en faire des fruits déguisés.

Et pour en savoir un peu plus sur Miclo....

Située au cœur de l'Alsace, la Distillerie Miclo a été fondée en 1962 par Gilbert Miclo, distillateur ambulant, qui souhaitait créer sa propre entreprise. En 1995, son fils Michel reprend l'affaire familiale. Maintenant c'est Bertan Lutt-Miclo qui perpétue un savoir-faire transmis depuis 3 générations. Cela fait plus de 60 ans que la maison Miclo valorise les richesses du terroir alsacien tout en préservant la tradition et la qualité qui font sa réputation.

www.free-spirits.fr

Contacts : 01 42 72 25 38 – info@free-spirits.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.