



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....

Créée en 2018 par l'œnologue bordelais Aymeric Roborel de Climens, la marque imagine des single malts français aux accents vigneron, affinés en fûts de vin monocépage. Depuis ses débuts, il travaille en collaboration avec la distillerie Hepp, qui a aujourd'hui repris la marque. A. Roborel de Climens se distingue par une signature œnologique précise, une belle lisibilité aromatique et une approche premium fondée sur le terroir, la traçabilité et le savoir-faire français.

www.free-spirits.fr

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