

LIQUEUR DE PLANTES

HERBACÉE, MENTHOLÉE

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, mais aussi du whisky depuis 2011 et maintenant des gins, avec la sortie d'une gamme de 2 gins fin 2019.



Matières Premières : 42 plantes, fleurs, baies et épices

Alambic : Alambic traditionnel à repasse en cuivre

Fabrication : Liqueur issue d'un assemblage de 3 spiritueux de plantes regroupant 42 plantes, fleurs, baies et épices. Chaque spiritueux étant issu d'une macération de plantes dans l'alcool neutre et distillé sur nos alambics en cuivre. Les distillats récoltés sont assemblés avec du sirop de sucre, alcool neutre, eau, arôme, acide citrique et colorants pour ajuster le goût et la couleur.

TAV : 43%

Dégustation : Robe lumineuse, vert pâle à reflets jaunes. Nez intense et complexe, aux arômes de plantes, où prédomine anis, réglisse et menthe. Bouche chaleureuse, racée, aux notes herbacées, avec une finale douce et persistante.

Consommation : Pur sur glace ou en cocktail

Bouteille : 70 cl

Conditionnement : Caisse de 6

Étui : oui