

LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU

FRUITÉE, ÉQUILBRÉE

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 puis des gins et liqueurs.



Matières Premières :	Fleur de sureau, alcool, sucre
Fabrication :	Liqueur élaborée à partir d'extrait naturel de fleur de sureau (infusion) et d'arôme naturel de fleur de sureau, alcool neutre, eau et sucre.
TAV :	18%
Dégustation :	Robe jaune pâle. Nez intense et frais, typique de la fleur de sureau, avec des notes rappelant la rose et le fruité du litchi. Bouche gourmande et fraîche, finement acidulée, avec une finale douce et persistante
Consommation :	En cocktail (Hugo Spritz, ...)
Bouteille :	70 cl
Conditionnement :	Caisse de 6
Étui :	non