

## Vieille Prune Etter 41% vol.

Origine des fruits:	Suisse
Quantité de fruits frais:	8 kg de prunes Lohr pour 70 cl de contenu
Vieillessement/maturation:	3 à 5 ans en barrique et dans des bonbonnes de 50 litres
Couleur:	brun doré
Bouquet:	élégant, riche en arôme, délicatement fruité
Saveur:	fruitée et harmonieuse, avec de fines notes boisées et vanillées, délicat au palais avec une note d'amande
Conseil de dégustation:	un digestif idéal qui, par son élégance et son incroyable harmonie gustative, complète à merveille un repas raffiné.  Dégustez cette eau-de-vie généreuse dans un verre tulipe pour permettre au bouquet de se déployer pleinement, révélant un concentré d'arômes.
Distinctions:	DistiSuisse 2009/2010 – mention d'or DistiSuisse 2017/2018 – mention d'or



### Vieille Prune – la bombe aux fruits qui fascine à tous les coups

Nous utilisons les prunes de variété Lohr, délicieusement sucrées. Elles se prêtent à merveille à la distillation, d'autant plus qu'elles tombent d'elles-mêmes de l'arbre quand elles sont arrivées à pleine maturité. Triées à la main, leur teneur en sucre mesurée à l'aide du réfractomètre, les prunes passent au stade de la fermentation à température contrôlée – la transformation naturelle du fructose en alcool. Après une lente distillation, le distillat de prunes Lohr est stocké en partie dans des bonbonnes de verre de 50 litres et en partie dans des fûts de chêne de 225 litres. Environ quatre ans de vieillissement permettent d'obtenir une harmonie parfaite d'arômes et de parfums fruités, floraux, épicés et amandes.

Notre Vieille Prune est idéale en digestif, dégustée autour d'un feu de cheminée. Accompagnée d'un cigare havane vraiment puissant, comme un Bolivar Robusto, la bouteille risque fort de se retrouver allégée de quelques petits verres! Egalement avec une tarte de prunes fraîches, servie tiède après la sortie du four et agrémentée d'amandes effilées et de cannelle... un vrai régal!

Unsere Qualität ist unsere Zukunft