



G. Miclo - Poire Williams Cœur de Chauffe

Eau de vie autre fruit
France

- **Format** : 70 cL VP
- **Conditionnement** : A l'unité
- **Taux d'alcool** : 45°

Allergène
Sans allergène

Fruité, fin, gourmand

Histoire Distellerie

Gilbert Miclo fonde la Distillerie G. Miclo en 1970, en Alsace. La technique de distillation unique de la marque lui a permis de percer dans le domaine de l'élaboration des eaux-de-vie, de liqueurs et de crèmes, le tout à base de fruits locaux. La Maison s'oriente plus vers la production de qualité, ce qui est confirmé par les récompenses qu'elle a obtenues lors des Concours, dont le Concours Générale Agricole de Paris. Plus tard, la distillerie s'agrandit en intégrant les maisons d'armagnac Saint-Christeau et Veuve J. Goudoulin. Aujourd'hui, la société s'est diversifiée et produit également des vodkas aromatisées et du whisky Single Malt. Parmi ses eaux-de-vie, Miclo s'est rendu célèbre par sa gamme Cœur de Chauffe, dans laquelle figure cette Poire Williams, qui a trouvé sa place dans les restaurants les plus côtés.

Elaboration

Cette Poire Williams Cœur de Chauffe est élaborée à partir de fruits entiers arrivés à maturité. Ces derniers sont malaxés afin d'en extraire les arômes. Le résultat est fermenté à basse température, en cuve. Les fruits sont ensuite acheminés en distillerie pour la distillation en alambic en cuivre. La chauffe est réalisée au bain-marie, de manière lente et progressive. Les alcools récoltés sont séparés en 3 parties, où seul le coeur de la chauffe est recueilli, là où les arômes sont les plus concentrés. L'eau-de-vie est ensuite mise à vieillir pendant 4 à 5 ans en caves.

Dégustation

Une robe cristalline, incolore et limpide. Son nez est intense et racé, aux arômes fruités typiques de la poire bien mûre. Sa bouche est charnue et équilibrée, de grande expression, qui donne l'impression de croquer un fruit bien mûr. La quintessence du fruit s'affirme en finesse, avec une longueur exceptionnelle en bouche, sur des notes de brioche et de poivre... A servir pure au moment du digestif.



Conseil de service

A servir pure au moment du digestif.