GOUTTE DE POIRE WILLIAM



SUD-OUEST

Cueillies manuellement sur une parcelle d'1.7 hectares, la poire William est également connue en Amérique du Nord sous le nom Bartlett. Juteuses et délicates, les poires sont sélectionnées quotidiennement pour être ensuite surmûries en cagettes avant leurs transformation, afin d'y obtenir le plus de sucre possible.

À déguster très frais pour un plaisir maximal!

TYPE eau-de-vie de poire william

MODE DE CULTURE biologique non certifié

FABRICATION poires mûries en cagettes / queues et pépins retirés manuellement

/ foulage sous haut surveillance / fermentation naturelle de 6

semaines / distillation du poiré / coeur de chauffe à 55°C / distillat

coupé à l'eau de source

ALAMBIC à colonne / chauffe indirecte

ALCOOL 45%

VIEILLISSEMENT aucun / mise en marché dès l'embouteillage



LAURENT CAZOTTES

ARTISAN: LAURENT CAZOTTES