



Eau-de-Vie de Framboise Sauvage 45°

Jean-Paul Metté



La distillerie Metté est basée à Ribeauville en Alsace. Elle a vu le jour en 1985 où Jean-Paul Metté distille déjà depuis de nombreuses années. Il initie son filleul Philippe Traber à l'art de la distillation. Après le décès brutal de Philippe, Timothée décide de revenir en France. C'est tout naturellement que Timothée en prend la direction, secondé par sa maman Nathalie. La sélection exigeante des fruits frais à maturité, le lent travail de fermentation naturelle, et la double distillation dans des alambics

charentais vont permettre d'obtenir des eaux-de-vie expressives et extrêmement raffinées. Pour la macération de baies, de racines, d'épices ou de fruits non-sucrés, les macérations peuvent durer jusqu'à quatre mois. Après distillation, les eaux-de-vie sont mises en vieillissement dans des cuves en inox pendant 6 à 8 ans.

Couleur : limpidité cristalline

Nez : Le nez est franc, il évoque un fruit d'une maturité prestigieuse, comme un véritable panier de framboises à peine récoltées et déposées dans le verre.

Bouche : Racée très belle expression du fruit : l'entrée de bouche est discrète pour nous conduire en milieu de bouche vers une sublime explosion de saveurs.

Finale : Très grande persistance qui se poursuit chaleureusement sur des notes très acidulées et florales.

Suggestions : Une Eau-de-Vie se déguste entre 12° et 15°C de sorte qu'elle exprime tous ses arômes et sa finesse. Pour les amateurs d'Eau-de-Vie pus fraîche, il est conseillé de mettre le verre préalablement au réfrigérateur. Dans un verre à pied avec une ouverture modérée. A boire en digestif en fin de repas ou à utiliser en cuisine ou sur un sorbet...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14 📠: 02 40 40 08 52

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com

Site : www.cave-de-longchamp.com