

# Eau-de-Vie

## Vieille Mirabelle 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 sent le soleil, la belle maturité, avec quelques touches de noisette.

**Bouche** : Avec beaucoup de densité elle est pleine dès l'attaque. Elle évoque légèrement le noyau mais surtout la chair du fruit frais.

**Finale** : Douce et gourmande sur le fruit et des saveurs d'amande.

**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 plus 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](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com)

Site : [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)