



Liqueur de Poire Williams 28° 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. Cette liqueur est élaborée à partir de poires Williams macérées dans une eau-de-vie de poire Williams (vieillie pendant une période minimum de 6 ans en cuve inox). C'est ensuite que l'on réalise une savante adjonction de sucre et d'eau, et enfin une filtration. Les liqueurs sont enfin embouteillées sans vieillissement.

Couleur : Vieil or

Nez : Les beaux arômes subtils et incomparables de la poire Williams mûre s'attardent sur le nez et donne l'impression de marcher dans un verger en fin de journée.

Bouche : On a l'impression de croquer dans une belle poire mûre et pleine de saveurs. Juteuse et délicieuse comme un fruit qui a longtemps mûri au soleil.

Finale : L'équilibre est incroyable entre le fruit et la douceur, pas trop sucrée, la liqueur traduit pleinement la véritable essence de la poire Williams.

Recommandation : A servir entre 12° et 15° dans un verre à pied avec une ouverture modérée. A boire en digestif en fin de repas. Peut également être utilisé en préparation pour cocktail, desserts, ou pour accompagner des chocolats.



La Cave de Longchamp

72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

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

www.cave-de-longchamp.com