



MIRABELLE DE ROZELIEURES ^{TRÈS} VIEILLE RÉSERVE

Eaux de Vie 25 Ans | Maison de la Mirabelle

Eaux de Vie haut de gamme, d'une douceur remarquable. Proposée cachetée à la cire brune, en coffret cadeau individuel. Cette eau-de-vie est issue de la vieille réserve de la Maison de la Mirabelle, elle est le fruit d'un affinage long, 25 ans, pour encore plus de saveurs. Ce classique lorrain est à boire en digestif à la fin d'un repas.

Tasting notes

Color

Clair

Aroma

Cette Très Vieille Mirabelle présente des notes intenses d'amandes, typique des fruits à noyau.

Taste

En bouche, elle dévoile une douceur remarquable, avec des saveurs fruitées grasses et rondes.

Finish

Arômes prenants, de fruit mur et de muguet, sa bouche ronde et sa finale longue. Maison de la Mirabelle L'histoire de la Maison de la Mirabelle remonte à 1860, lorsque Hubert Grallet a commencé à planter les premiers pruniers à Rozelieures. La distillerie est située à Rozelieures, une petite ville de seulement 160 habitants. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 30 hectares d'arbres fruitiers, dont 25 de Mirabelliers. Ils produisent une large gamme de spiritueux, y compris des gins, des vodkas, des pastis, des whiskies tourbés et des bières. Leurs créations sont inspirées par la nature de la région de Lorraine en France. L'appellation d'origine "Mirabelle de Lorraine" signifie que le fruit a été récolté dans une zone géographique délimitée par l'INAO (Institut national des appellations d'origine) et que la distillation a été réalisée en deux étapes.