L'Ô D'ICY

EAU DE VIE DE VIN - 46 %

Esprit de la cuvée : Notre cuvée JŌSEFINE est un assemblage d'eaux-de-vie ayant été élevées en fût de chêne pendant quasiment 7 ans. Plusieurs fûts ont été assemblés pour apporter un beau relief à cette cuvée. Le nez est délicatement vanillé. La bouche développe à la fois une aromatique pleine de douceur et de complexité.



Méthode d'élaboration :
Distillation triple
Durée d'élevage 6 ans et 8 huit mois
Fûts 40% Moscatel Blanc, 40 % Porto Rouge 20 % futs neufs
Filtration par gravité, à température ambiante

Conseils de dégustation :
Idéal « on the rock » après un bon repas, notre JŌSEFINE peut aussi être dégustée en apéritif en réalisant une FINE - TO : 6 cl de notre cuvée JŌSEFINE avec une eau gazeuse ou un tonic.

En cocktail, elle remplacera facilement whiskies et autres brandies.

Clos Saint Joseph, Meursault, France.

L'Ô D'ICY

EAU DE VIE DE VIN- 46 %

Spirit of the cuvée: *Our cuvée JŌSEFINE is a blend of eaux-de-vie that has been aged in oak barrels for almost 7 years. Several barrels have been assembled to bring a beautiful relief to this cuvée. The nose is delicately vanilla. The palate develops both an aromatic full of sweetness and complexity.*



Development method :
tripple Distillation
Rearing period 6 years and 8 months
Barrels 40% Moscatel White, 40% Porto Red 20% new barrels.
Gravity filtration, at room temperature

Tasting tips:
Ideal "on the rock" after a good meal, our JŌSEFINE can also be enjoyed as an aperitif by making a FINE - TO:
**6 cl of our cuvée JŌSEFINE with sparkling water or tonic. **

In cocktails, it will easily replace whiskies and other brandies.

Clos Saint Joseph, Meursault, France.