Écorce du Clos

Liqueur de Pamplemousse Rose-37%

Esprit de la cuvée : La déclinaison des Écorces du Clos vous propose des liqueurs mettant en avant un subtil équilibre entre l'arome de l'agrume, son acidité, son amertume, tout en l'accompagnant avec un taux de sucre minimal.



Méthode d'élaboration :
Agrumes épluchés à la main, infusion longue. Sirop de sucre élaboré par nos soins.
Distillation en passe directe.

Conseils de dégustation :
L'Écorce du Clos se déguste en fin de repas avec des glaçons. Le pamplemousse se marie à merveille avec les desserts au chocolat, ou avec les fruits exotiques comme la mangue.

Nous déconseillons de placer cette liqueur au congélateur, cela augmente l'amertume en bouche .

origine des pamplemousses : Sicile

Clos Saint Joseph, Meursault, France.

Écorce du Clos

Pink Grapefruit liquor -37%

Spirit of the cuvée: *The variation of the Écorce du Clos offers liquors highlighting a subtle balance between the aroma of citrus, its acidity, its bitterness, while accompanying it with a minimal level of sugar.*



Development method :

Citrus peeled by hand, long infusion. Sugar syrup made by ourselves.

Direct *distillation.*

Tasting tips :

The "Écorce du clos" is enjoyed at the end of the meal with ice cubes. Grapefruit pairs wonderfully with chocolate desserts, or with exotic fruits like mango. We advise against placing this liquor in the freezer, as it increases the bitterness in the mouth.

origin of the fruits: sicilia

Clos Saint Joseph, Meursault, France.