Écorce du Clos

Liqueur d’orange 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. L’orange se marie à merveille avec les desserts au chocolat, à la cannelle.

origine des oranges : sicile

Clos Saint Joseph, Meursault, France.

Écorce du Clos

Liqueur d'orange 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.The orange stands out with its notes of cinnamon and vanilla*



Development method:
Citrus peeled by hand, long infusion. Sugar syrup made by ourselves.
Direct distillation.

Tasting advices
L'Écorce du Clos is enjoyed at the end of a meal with ice cubes. The orange pairs wonderfully with chocolate and cinnamon desserts.

orange origin : sicylia

Clos Saint Joseph, Meursault, France.