Écorce du Clos

liqueur de citron-36%

Esprit de la cuvée : La déclinaison des Ecorces 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 citron est tès bien accompagné par les tartes aux citron, ou autres desserts frais aux agrumes, menthe, basilic... Il est aussi tès apprécié en cocktails associé à du gin, tonic, et de la menthe.

origine des citrons : Sicile

Clos Saint Joseph, Meursault, France.

Écorce du Clos

Lemon liquor-36%

Spirit of the cuvée: *The variation of the Ecorce du CLos offers liquors highlighting a subtle balance between the aroma of agreume, 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 Ecorce du Clos is enjoyed at the end of the meal with ice cubes. The lemon is well accompanied by pies with lemon, or other fresh desserts with citrus, mint, basil... it is also appreciated in cocktails associated with gin, tonic, and mint.

origin of the lemons: Sicily

Clos Saint Joseph, Meursault, France.