Poire Williams

EAU DE VIE - 44 %

Esprit de la cuvée : Nos poires williams proviennent de nos vergers bourguignons partenaires. Les fruits distillés sont triés à la main, de parfaite maturité pour une fermentation et une distillation de qualité, assurant une aromatique expressive et élégante.



Méthode d'élaboration :
Récoltées en août , nos poires ont fait l'objet d'un passerillage lent et minutieux. fermentation 100 % sur levure naturelle, distillation en 2 passes, élevage en Dame Jeanne de 18 mois.

Conseils de dégustation :
Notre Poire Williams s'exprime lors des fins de repas, sur glace ou après un passage de quelques minutes au congélateur pour la frapper. Pour les amateurs de desserts, elle accompagnera très bien des tartes aux poires l'été avec un glaçon.

Clos Saint Joseph, Meursault, France.

Poire Williams

EAU DE VIE - 44 %

Esprit de la cuvée : *Our Williams pears come from our partner orchards in Burgundy. the distilled fruits are sorted by hand, perfectly ripe for fermentation and quality distillation, ensuring an expressive and elegant aroma.*



Development method :

Harvested in August , our pears have been subjected to a slow and meticulous passerillage. 100% fermentation on natural yeast, distillation in 2 passes, aging in Dame Jeanne for 18 months.

Tasting tips :

Our Williams pear is expressed at the end of a meal, on ice or after spending a few minutes in the freezer to hit it. For lovers of desserts, it will go very well with pear pies in summer with an ice cube.

Clos saint Joseph, Meursault, France.