COING

EAU DE VIE - 42 %

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



Méthode d'élaboration :
Récoltées à maturité optimale, nos coings ont fait l'objet d'un passerillage lent et minutieux. Macération longue, distillation en 2 passes, élevage en Dame Jeanne de 2 ans. .

Conseils de dégustation :
Notre Coing 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 l'été avec un glaçon.

Clos Saint Joseph, Meursault, France.

COING

EAU DE VIE - 42 %

Spirit of the cuvée : Our quinces come from our partner orchards in Burgundy. The distilled fruits are sorted by hand, of perfect maturity for a maceration and a distillation of quality, ensuring an aromatic expressive and elegant.



Development method *:*
Harvested at optimal maturity, our quinces have been the subject of a slow and meticulous passerillage. Long maceration, distillation in 2 passes, aging in Dame Jeanne for 2 years.

Tasting tips :
Our Quince 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 summer pies with an ice cube.

Clos Saint Joseph, Meursault, France.