Écorce du Clos

Liqueur de Clémentine 37%

Esprit de la cuvée : La déclinaison des Écorces du Clos vous propose des liqueurs mettant en avant un subtil équilibre entre l'arôme 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. La clémentine se marie à merveille avec les salades de fruits, les desserts chocolatés.
Vous pouvez aussi la servir en cocktail avec du Crémant de Bourgogne.

Origine des fruits : Corse

Clos Saint Joseph, Meursault, France.

Écorce du Clos

Clémentine liquor 37%

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



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

Tasting tips:
The Écorce du CLos is enjoyed at the end of a meal with ice cubes. The clementine pairs wonderfully with fruit salads and chocolate desserts.
You can also serve it as a cocktail with Crément de Bourgogne.

Fruits origin :
Corsica

Clos Saint Joseph, Meursault, France.