

# MAISON CASTAN

*Savoir-faire artisanal transmis de père en fils depuis 1946*

## LIQUEUR DE CERISE



**Contenance :** 5cl, 50cl.

### Description :

Cette liqueur au nez très puissant, est ronde, généreuse, longue en bouche avec des notes de fruits des bois, légèrement sucrée.

Appréciée en apéritif, kir, digestif ou accompagnée d'un sorbet, elle sera consommée fraîche.

### Origine :

Cette liqueur est issue uniquement de Cerises provenant du terroir de Céret, (Sud de France), Montauban. La sélection de fruit et la rapidité du transport assure une qualité irréprochable.

### Fabrication :

Les fruits sont cueillis manuellement au mois de juin. Dès réception, les cerises sont triées minutieusement afin de ne sélectionner que les fruits les plus murs.

Les fruits sont ensuite placés dans des fûts de macération au soleil, dans l'eau de vie de vin provenant de notre distillerie, pendant 10 semaines minimum. Les cerises sont conservées entières.

Elaborée sans filtration et sans aucune adjonction aromatique ou conservatrice. Produit entièrement naturel.

**Délai de commande :** pour gros volume mi mai.

**Conditionnement :** ouverture capsule à vis, mignonnette recouverte d'une cire colorée souple. Etiquette vinyle sérigraphie. Carton de 6 bouteilles.

### Transport gros volume :

50cl



672



144



Distillerie Castan – 81130 Villeneuve sur vère – +33 (0)5 63 53 04 61 – distillerie-castan@orange.fr

