

MAISON CASTAN

Savoir-faire artisanal transmis de père en fils depuis 1946

EAU DE VIE DE PRUNE



Description :

Cette eau de vie au nez très typé est délicate, longue en bouche, à la fois imposante et douce, elle se révèle harmonieuse.

Déguster à la fin d'un repas, à température ambiante, après un café, elle offre des arômes intenses.

Origine :

Cette eau de vie est élaborée uniquement à partir de prunes d'Agen labellisées issues d'un terroir authentique Agen. La sélection des fruits et la rapidité du transport assure une qualité irréprochable.

Fabrication :

Les prunes d'Agen, gorgées de sucres, sont cueillies fin août, triées afin de garder celles qui ont atteint la quintessence de leur qualité. Les prunes sont placées dans des fûts de macération, pendant 5 semaines minimum, les noyaux sont conservés entiers. Ils communiquent à la pulpe de pruneau, un léger goût d'amende.

Fermentation naturelle propre aux fruits, aucune adjonction aromatique. Produit entièrement naturel.

Les fûts ainsi fermentés sont conservés à l'abri de l'air avant d'être distillés dans l'alambic de cuivre rouge. Cet alambic est muni d'une colonne de rectification permettant d'obtenir de fines et douces eaux de vie. L'eau de vie est soigneusement réduite par le distillateur à 40%vol grâce à une eau naturelle.

Délai de commande : pour gros volume mi juillet.

Conditionnement : bouchon synthétique spiritueux recouvert d'une cire colorée souple. Etiquette vinyl sérigraphiée. Cartons de 6 bouteilles.

Contenance : 5cl, 35cl, 50cl.

Transport gros volume :
35cl - 50cl



672



144



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



www.distillerie-castan.com