METTÉ QUITTE - COING 6 ANS FRUCHTBRAND 42° 50CL



50cl

Fabricant
Metté

Titre alcoométrique
42 %

Processus de fabrication
Les coings de la variété Champions sont récoltés en automne, lorsqu'ils sont mûrs et recouverts d'un fin duvet. Les fruits dorés sont soigneusement nettoyés et triés un par un. Après avoir subi une fermentation naturelle, ils sont soumis à une double distillation dans des alambics en cuivre. Ce processus est strictement contrôlé afin d'obtenir un distillat de la plus haute qualité et d'un arôme renversant. La maturation dans des cuves en acier inoxydable s'étend sur au moins un an avant que le Coing de Jean Paul Metté ne soit mis en bouteille.

Âge
6 Années

58.00
(y compris la TVA)