



Poire William

On utilise exclusivement la variété William. Lorsque la queue de la poire est tendre, elle est cueillie et placée délicatement dans des cagettes en bois une quinzaine de jour. Cela permet au fruit d'atteindre une maturité maximale qui est caractérisée par un fruit très juteux. Celui-ci est ensuite broyé et mis dans des cuves plastiques où la fermentation va se faire. Après distillation, l'eau de vie est vieillie dans des bonbonnes en verre environ 6 mois puis mise en bouteille.

Dégustation : Après avoir mis l'eau de vie à basse température (environ 6° à 8°) son arôme est particulièrement ravivé par le froid, son nez est caractérisé par la finesse et la délicatesse des arômes de William. La Poire William se consomme en digestif et sert à la fabrication de sorbets.